

Gofry

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. Rozbić jajka, oddzielić białka od żółtek.
 2. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć motylek, wlać białka, dodać $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – 4 minuty, prędkość 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, zdjąć motylek, a pianę przełożyć do innego naczynia.
 3. Do dzbanka miksującego założyć nóż, dodać 450 g wody, 90 g oleju, 300 g mąki, 50 g cukru, 10 g proszku do pieczenia, 5 żółtek. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – 1 minuta, prędkość 4.
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, ciasto przelać do naczynia, w którym znajduje się piana i wymieszać łydką.
 5. Na rozgrzaną gofrownicę nakładać po około 3 łyżki ciasta na porcję. Piec do uzyskania złotobrązowego koloru. Upieczone gofry przekładać na kratkę do studzenia. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu z cukrem pudrem, dżemem lub bitą śmietaną.
-

Wskazówki :

W zależności od mocy gofrownicy czas pieczenia gofrów może być różny.