

Gofry puszyste

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 6

Przygotowanie :

Krok 1 - Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Żółtka wymieszać z cukrem, dodać olej, wodę i miksować 2 minuty.

Krok 2 - Następnie dodać wcześniej zmieszane ze sobą mąkę, proszek do pieczenia i sól. Całość razem zmiksować.

Krok 3 - Do masy dodać ubite białka, delikatnie wymieszać łyżką do połączenia składników.

Krok 4 - Piec w rozgrzanej gofrownicy ok. 7 minut. Przed wylaniem ciasta, płyty gofrownicy delikatnie posmarować olejem.