

Gofry piernikowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: około 8 sztuk

Czas pieczenia: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 2 całe jajka, wlać 480 g mleka, 50 g oleju i 60 g płynnego miodu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 2. Zdjąć pokrywę, wsypać 440 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia i 10 g przyprawy korzennej do piernika. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 3. Zdjąć pokrywę. Gofrownicę o dobrej mocy rozgrzać. Wylewać porcje ciasta. Piec gofry kilka minut (czas pieczenia zależy od mocy gofrownicy).
 4. Gofry podawać z ulubionymi dodatkami: posypane cukrem pudrem, z bitą śmietaną, z konfiturą, z owocami.
-

Wskazówki :

Aby gofry były chrupiące i po upieczeniu dobrze odparowały z dołu i z góry wystarczy nad zlewem położyć kratkę z piekarnika, a na nią układać gofry po upieczeniu. W ten sposób idealnie odparują z obu stron i zachowają swoją chrupkość.