

Gofry - ciasto podstawowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Żółtka oddzielić od białek.

Krok 2 - W urządzeniu miksującym założyć nóż. Wlać mleko, dodać mąkę, żółtka, cukier, proszek do pieczenia i olej. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przelać ciasto do innego naczynia. Pojemnik i nóż dokładnie umyć, osuszyć.

Krok 4 - W pojemniku założyć nóż i motylek, wlać białka jak i ubić – czas 2 minuty, prędkość 4.

Krok 5 - Przez otwór w pokrywie powoli wlewać ciasto do piany – czas 40 sekund, prędkość 2.

Krok 6 - Ciasto wylewać porcjami do gofrownicy, smażyć gofry kilka minut zgodnie z instrukcją urządzenia.