

Chrupi ce gofry

Ingrédients

- 150g maki
- 60g cukru
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 200g pełnego mleka
- 6g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 15g oleju słonecznikowego

Préparation

1. Oto prosty i szybki przepis (pomijaj oczywiście 2, godzinne oczekiwanie na odpoczynek ciasta!
2.), idealny, jeśli szukasz chrupiących gofrów!
3. Z tym ciastem uzyskasz gofry chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.
4. Przepis jest celowo mało dokładny, możesz go dostosować zależnie od dodatków do swoich gofrów lub po prostu posypać cukrem pudrem po upieczeniu.
5. Spróbuj: Gofrownica Składniki: Użyj aromatu waniliowego Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU zapewnia 20% zniżki na cały asortyment (program partnerski).
6. Czas przygotowania : 10 minut + 2, godziny odpoczynku + pieczenie Na około tuzin gofrów : Składniki : maki cukru 1 szczypta soli 4 jajka pełnego mleka proszku do pieczenia 1 łyżeczka aromatu waniliowego oleju słonecznikowego Przepis : Wymieszaj maki, sól i proszek do pieczenia.
7. Dodaj około jajek i olej, następnie mleko i wanilię.
8. Pozostaw ciasto na minimum 2, godziny.
9. Następnie ubij białka na sztywno i delikatnie wmieszaj do poprzedniego ciasta.
10. Piecz gofry zgodnie z instrukcją obsługi twojego urządzenia.
11. Pozostaje tylko wyjąć łusmarowidło, cukier puder, rozpuszczony czekolad, lody, syrop klonowy... i siłą delectowa !