

Dobry przepis na gofry

Z czym kojarzy Wam się wypad nad morze? Pewnie części z Was z kupieniem gofra! Z kolei my, ludzie Trójmiasta, bardzo rzadko sięgamy po te kupne, dlatego mam dla Was dobry **przepis na gofry**, które są chrupiące i smakują sto razy lepiej, bo robione są z miłością! Chrupiące gofry z cukrem pudrem, bitą śmietaną, konfiturą lub świeżymi, letnimi owocami to prawdziwe niebo w gębie!

Dobry przepis na chrupiące gofry



przepis na gofry:

- 2 szklanki mąki pszennej

- 2 szklanki mleka (albo 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody gazowanej)
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/3 szklanki oleju + olej do posmarowania gofrownicy
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 jajka

Jak zrobić gofry?

Wymieszać wszystkie składniki ze sobą i wymieszać rózgą lub mikserem. Ciasto powinno być trochę gęstsze niż naleśnikowe. Gofrownicę (używam marki Dezal, to najlepsza na rynku, warta ceny i grzechu) przed pierwszym smażeniem posmarować olejem. Na rozgrzaną nalewać ciasto i piec około 5 minut – nie otwierajcie na siłę gofrownicy w trakcie pieczenia, jeśli gofry są gotowe to sprzęt z łatwością odejdzie od ciasta. Gotowe gofry przekładać na kratkę aby ciasto odparowało, dzięki temu gofry pozostaną chrupiące. Pyszne gofry są gotowe do dalszego działania – cukier puder, bita śmietana, konfitura, świeże owoce – do wyboru do koloru. Smacznego :).











Zobacz inne przepisy:

- [tiramisu czereśniowe](#)
- [drożdżowe bułeczki z malinami](#)
- [muffinki z porzeczkami](#)
- [deser z malinami i mascarpone.](#)