

Gofry z bitą śmietaną

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



pycha

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- mleko - 2 szkl.
- jajka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- olej - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki oprócz białek ubijamy na masę. Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie mieszamy z masą. Wlewamy do rozgrzanej gofrownicy i pieczemy na rumiano ok. 4 minut.

Jak podawać?

z bitą śmietaną posypane startą czekoladą