

Gofry sernikowe

Pyszny pomysł na deser

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 jajka
- 1 1/2 szklanki ciepłego mleka migdałowego, odtłuszczonego, pełnotłustego lub 2%
- 1/3 szklanki roztopionego masła
- sok z 1 cytryny około 1/4 szklanki świeżego soku z cytryny
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- 2 szklanki zwykłej mąki uniwersalnej
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 1/2 szklanki świeżych lub mrożonych jagód
- Polewa sernikowa
- 1 szklanka 250 g lekkiego serka śmietankowego
- 4 łyżki jogurtu greckiego naturalnego lub o smaku jagodowym LUB bita śmietana, jeśli nie lubisz jogurtu
- 2 łyżki cukru
- 1 1/2 szklanki świeżych lub mrożonych jagód
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę. W dużej misce ubij jajka. Dodaj mleko, masło, sok z cytryny i wanilię.

W osobnej misce wymieszaj mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier. Zrób dołek na środku suchych składników i wlej mieszankę mleka do mieszanki mąki. Ubijaj aż do połączenia dodaj borówki.

Wlej ciasto do rozgrzanej gofrownicy. Piecz gofry, aż będą złociste i chrupiące. Udekoruj polewą sernikową i jagodami.