

Gofry czekoladowe

Gofry czekoladowe idealne dla dzieci, jako baza do słodkich deserów lodowych.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 duże jaja
- 60 g roztopionego masła lub 50g oleju roślinnego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 225 g maślanki
- 120 g zwykłej mąki
- 150 g cukru
- 45 g kakao w proszku
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- 60 g posiekanych orzechów włoskich
- 85 g czekoladowych płatków



Wykonanie:

W dużej misce wymieszaj jajka, masło i wanilię.

Zmiksuj maślanke z mąką, cukrem, kakao, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, solą i gałką muskatołową.

Delikatnie zanurz orzechy i płatki czekoladowe.

Włącz gofrownicę i poczekaj aż zaświeci się pomarańczowa kontrolka.

Posmaruj obie płyty olejem, a następnie wlej około 75 ml ciasta na środek każdej formy.

Zamknij pokrywę, ale nie zatrzasnij jej. Ciasto wyrastając będzie ją delikatnie unosić.

Gofry podawaj z lodami, sosem czekoladowym i owocami.