

Gofry z mąki kokosowej

Gofry z mąki kokosowej to świetna alternatywa dla tradycyjnych gofrów, idealna dla osób na diecie bezglutenowej lub tych, którzy chcą spróbować czegoś nowego. Oto przepis na pyszne, lekkie i chrupiące gofry z mąki kokosowej.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1/2 szklanki mąki kokosowej
- 1/4 szklanki mąki migdałowej opcjonalnie, dla lepszej konsystencji
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 4 jajka
- 1/4 szklanki oleju kokosowego, roztopionego
- 1/2 szklanki mleka kokosowego lub innego mleka roślinnego
- 2 łyżki miodu, syropu klonowego lub słodzika do smaku
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii



Wykonanie:

Przygotuj masę W dużej misce wymieszaj mąkę kokosową, mąkę migdałową jeśli używasz, proszek do pieczenia i szczyptę soli.

Mokre składniki W osobnej misce rozbij jajka i dobrze wymieszaj je mikserem lub trzepaczką. Dodaj roztopiony olej kokosowy, mleko kokosowe, miód lub inny słodzik oraz ekstrakt z wanilii. Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Połącz składniki Stopniowo dodawaj mokre składniki do suchych, mieszając do połączenia, ale staraj się nie mieszać zbyt długo, aby ciasto nie stało się zbyt gęste.

Rozgrzej gofrownicę Rozgrzej gofrownicę. Jeśli jest taka potrzeba, lekko posmaruj ją olejem kokosowym, aby zapobiec przywieraniu.

Piecz gofry Nałóż odpowiednią ilość ciasta na środek gofrownicy zamknij pokrywę i piecz do momentu, aż gofry będą złote i chrupiące.

Podawanie Podawaj gofry na ciepło z ulubionymi dodatkami, takimi jak świeże owoce, jogurt kokosowy, syrop klonowy, masło orzechowe lub co tylko lubisz.