

Gofry z maślanką

Pyszne gofry z owocami

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki mąki uniwersalnej
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 2 szklanki maślanek, wstrząśniętej
- 115 g roztopionego masła, , plus zmiękczone masło do serwowania
- Spray do smażenia
- Syrop klonowy i pokrojone świeże owoce, do podania
-



Wykonanie:

Krok 1

W dużej misce ubij mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól.

Krok 2

W średniej misce ubij jajka, maślanek i roztopione masło. Wmieszaj do suchych składników aż do ich połączenia - nie przesadzaj z mieszaniem nie szkodzi, jeśli będą grudki.

Krok 3

Rozgrzaną gofrownicę spryskaj sprayem do smażenia tylko pierwsza porcja. Wlej około 1/2 szklanki ciasta na środek gofrownicy, aż płyty będą całkowicie przykryte. Przykryj i gotuj do uzyskania złotego koloru, około 5 minut. Przełóż gofra na talerz. Powtórz z pozostałym ciastem.

Krok 4

Podawaj gofry na gorąco z miękkim masłem, syropem i owocami.