

# Puszyste gofry od MamyZdanie

Klasyczne, lekkie i chrupiące gofry bez cukru.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 3

## Składniki

- - 2 szklanki mąki u nas orkiszowa lub kokosowa,
- - 2 szklanki mleka krowiego lub roślinnego,
- - 25 g roztopionego masła,
- - dwie łyżki syropu daktylowego,
- - 2 jajka żółtka oddzielone od białek



## Wykonanie:

Rozgrzewamy gofrownicę.

Wszystkie składniki oprócz białek miksujemy na gładką masę. Białka ubijamy na sztywną pianę i bardzo delikatnie mieszamy z ciastem.

Pieczemy w gofrownicy przez około 2 - 3 minuty, do rumianego koloru ciasto na gofrownicy powinno zajmować około 2/3 formy.

Studzimy na kratce i podajemy z ulubionymi dodatkami.