

Serowe gofry

Przygotuj te pyszne gofry i serwuj je z ulubionymi ddatkami

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 filiżanki mąki
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżki soli
- 2 jajka
- 1 1/2 szklanki mleka
- 3 łyżki oleju roślinnego lub rzepakowego
- 1 filiżanka sera cheddar, startego
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę. Połącz pierwsze 4 składniki w misce i ubij do połączenia.

Dodaj ser.

W osobnej misce ubij jajka, mleko i olej. Dodaj suche składniki do mokrej mieszanki i wymieszaj do połączenia.

Wlej około 1/3 filiżanki ciasta do natłuszczonej gofrownicy i piecz 3-5 minut.