Wegańskie chrupiące gofry

Wegańskie, pyszne chrupiące gofry

Ilość porcji: 6

Czas przygotowania: 15

Składniki

• 1 1/2 szklanki niesłodzonego mleka sojowego lub kokosowego lub dowolnego mleka wegańskiego
• 2 łyżeczki octu jabłkowego
• 2 szklanki mąki uniwersalnej 240g
• 1 łyżka proszku do pieczenia
• 1/2 łyżeczki soli morskiej
• 1 łyżka brązowego cukru lub syropu klonowego
• 1/4 szklanki roztopionego oleju kokosowego lub roztopionego masła wegańskiego
• 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
• owoce do podania lub porcja wegańskiej bitej śmietany
•

Wykonanie:

Wymieszaj mleko, ekstrakt waniliowy i ocet jabłkowy w małej misce. Odstaw na około 5 minut - dzięki temu powstanie wegańska maślanka.
W dużej misce przesiej mąkę, proszek do pieczenia i sól. Przesiewanie naprawdę pomaga, aby gofry były puszyste.
Do suchych składników dodaj cukier, roztopione masło/olej, maślankę i za pomocą szpatułki delikatnie wymieszaj ciasto, aż składniki się połączą. To w porządku i normalne jeżeli pojawi się kilka grudek. Ciasto powinno być gęste i dające się nabrać.
Włącz i rozgrzej gofrownicę.
Używając ½ szklanki 125 ml miarki, nabierz trochę ciasta i wlej/rozsmaruj na środek gofrownicy. Nie musisz dociskać go do krawędzi. Zamknij i piecz gofry, aż para całkowicie zniknie z gofrownicy. Nie otwieraj urządzenia, zanim para się skończy
Wyjmij każdego gofra i umieść na blasze do pieczenia w piekarniku 95C lub tosterze, aby utrzymać ciepło i chrupiące gofry aż do zakończenia całego procesu przygotowania gofrów. Kontynuuj z resztą ciasta.
Podawaj z ulubionymi dodatkami, takimi jak sos jagodowy.

© Breville