

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 1/2 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.