Gofry dyniowe

Przepis na jesienne pyszne gofry dyniowe

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 15

Składniki



- 1 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1 łyżka cynamonu, gałki muszkatołowej i imbiru
- ½ łyżeczki soli
- 1 szklanka puree z dyni
- 2 jajka
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1⁄4 szklanki ciemnego brązowego cukru
- 1 filiżanka mleka, plus dodatkowe w razie potrzeby
-

Wykonanie:

Rozgrzej swoją gofrownicę Breville.
W dużej misce wymieszaj razem mąkę, proszek do pieczenia, sodę, przyprawy i sól.
W średniej misce wymieszaj razem dynię, jajka, masło, brązowy cukier i mleko, aż dobrze się połączą.
Zrób dołek w suchych składnikach i wlej mokrą mieszankę. Mieszaj razem, aż się połączą.
Twoja mieszanka będzie gęsta, ale płynna. Jeśli jest zbyt gęsta, dodaj 1/3 szklanki dodatkowego mleka.
Wlej ciasto do gofrownicy i gotuj zgodnie z instrukcjami gofrownicy.
Wyjmij z gofrownicy, serwuj z masłem i syropem klonowym.

© Breville