

Gofry kukurydziane

Są to gofry kukurydziane na słodko, ale można je zrobić bardziej wytrawne, pomijając cukier.

 Ilość porcji: 5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki mąki uniwersalnej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 szklanki cukru pudru, lub mniej wg uznania
- 2 duże jajka, ubite
- 1 2/3 szklanki mleka
- 1/4 szklanki masła, roztopionego
- 1 350 g puszka kukurydzy, dobrze odsączona, lub 1 3/4 do 2 szklanek ugotowanej świeżej kukurydzy
-
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę.

W misce połącz mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier. Odstaw na bok.

W innej misce połącz jajka i mleko ubijaj, aż dobrze się wymieszają. Dodaj 1/4 szklanki roztopionego masła. Dodaj mieszaninę jaj i mleka do mieszaniny mąki i wymieszaj wszystko razem bardzo dokładnie. Wymieszaj z kukurydzą. Jeśli to konieczne, dodaj więcej mleka, aby ciasto było wystarczająco rzadkie, tak by spływało po wleciu do gofrownicy.

Zgodnie z instrukcjami urządzenia, napełnij gofrownicę ciastem, delikatnie rozprowadzając w razie potrzeby. Do podania posmaruj gofry kukurydziane roztopionym masłem i syropem klonowym lub posyp cukrem pudrem.

Smacznego