Gofry z maślanką

Pyszne gofry z owocami

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 10

Składniki



• 2 szklanki mąki uniwersalnej
• 1 łyżka cukru
• 2 łyżki proszku do pieczenia
• 1 łyżka sody oczyszczonej
• 1/2 łyżeczki soli
• 2 jajka
• 2 szklanki maślanki, wstrząśniętej
• 115 g roztopionego masła, , plus zmiękczone masło do serwowania
• Spray do smażenia
• Syrop klonowy i pokrojone świeże owoce, do podania
•

Wykonanie:

Krok 1
W dużej misce ubij mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól.
Krok 2
W średniej misce ubij jajka, maślankę i roztopione masło. Wmieszaj do suchych składników aż do ich połączenia - nie przesadzaj z mieszaniem nie szkodzi, jeśli będą grudki.
Krok 3
Rozgrzaną gofrownicę spryskaj sprayem do smażenia tylko pierwsza porcja. Wlej około 1/2 szklanki ciasta na środek gofrownicy, aż płyty będą całkowicie przykryte. Przykryj i gotuj do uzyskania złotego koloru, około 5 minut. Przełóż gofra na talerz. Powtórz z pozostałym ciastem.
Krok 4
Podawaj gofry na gorąco z miękkim masłem, syropem i owocami.

© Breville