

Gofry imbirowe

Pyszna przekąska na świąteczny czas

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 filiżanka mąki uniwersalnej
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 3/4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki mielonych goździków
- 1/3 szklanki brązowego cukru
- 1 żółtko
- 3/4 szklanki maślanki
- 1/4 szklanki melasy lub miodu
- 3 łyżki stołowe masła, roztopione
- Spray do smażenia
- Opcjonalnie Cukier puder
-



Wykonanie:

W dużej misce połącz sypkie składniki poza cukrem. W małej misce ubij brązowy cukier i żółtko do uzyskania puszystości. Dodaj maślanę, melasę i masło. Wymieszaj z suchymi składnikami tylko do połączenia. Szybko nakładaj łyżką na rozgrzaną gofrownicę, która została spryskana nieprzywierającym sprayem do smażenia.

Piecz aż do uzyskania złotego koloru po obu stronach. Posyp cukrem pudrem, jeśli chcesz.