Gofry ajerkoniakowe

Ajerkoniak dodaje gofrom wyjątkowego smaku i kremowej konsystencji.

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 duże jajka
- 2 szklanki ajerkoniaku
- ½ szklanki roztopionego masła
- 1 łyżeczka wanilii
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ¼ szklanki cukru
-



Wykonanie:

Połącz wszystkie składniki razem w misce. Za pomocą miksera elektrycznego wymieszaj, aż będą gładkie i nie będą grudkowate.
Rozgrzej gofrownicę, spryskaj sprayem do smażenia. Dodaj ciasto na gofry i piecz przez 3-4 minuty lub do uzyskania złotego koloru. Podawać z masłem i syropem klonowym opcjonalnie z bitą śmietaną.

© Breville