

Świąteczne gofry

Świąteczne gofry to rozkoszna i aromatyczna przekąska, idealna na atmosferyczne poranki podczas świąt.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 łyżki cukru
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki roztopionego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



Wykonanie:

W dużej misce wymieszaj cukier i jajka, aż masa stanie się gładka i lekko rozjaśni się w kolorze.

W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika, cynamon i sól.

Stopniowo dodawaj suchą mieszankę do masy jajecznej, na przemian z mlekiem, zaczynając i kończąc na suchej mieszance. Kontynuuj mieszanie, aż wszystkie składniki zostaną dokładnie połączone, ale nie mieszaj zbyt długo, aby uniknąć nadmiernego rozwinięcia glutenu.

Dodaj roztopione masło i ekstrakt waniliowy, mieszaj dokładnie.

Rozgrzej gofrownicę i posmaruj ją delikatnie masłem lub olejem.

Nałóż porcję ciasta na środek gofrownicy ilość zależy od rozmiaru gofrownicy i piecz według instrukcji producenta gofrownicy, aż gofry staną się złociste i chrupiące.

Przełożone gotowe gofry na talerz, a następnie udekoruj je ulubionymi świątecznymi składnikami, takimi jak bite śmietana, dżem, syrop klonowy, owoce, lub posypki.

Podawaj ciepłe i smacznego