

Najlepsze gofry: puszyste i delikatne.

Przepisów na dobre gofry szukałam bardzo długo. I praktycznie się poddałam. Stwierdziłam, że skoro nie mam dobrej gofrownicy, to nie uda mi się zrobić takich gofrów jakie z wielką chęcią pożeram będąc nad morzem... Aż do tego przepisu, za który bardzo dziękuję.

Te gofry są znakomite, najlepsze na gorąco, prosto z gofrownicy, z dżemem, świeżymi malinami i bitą śmietaną, a do tego jeszcze polane syropem klonowym. Na zdjęciu z masłem i syropem klonowym.



Składniki na około 12 gofrów:

- 3 szklanki mąki orkiszowej (typ 630),
- 3 szklanki mleka,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,

- szczypta soli,
- ksylitol do smaku (4 łyżki),
- 1/3 szklanki nierafinowanego rozpuszczonego oleju kokosowego,
- 3 jajka

Ubij białka w oddzielnej miseczce. Resztę składników wymieszaj w robocie kuchennym, na koniec wmieszaj łyżką dobrze ubite białka. To one nadają gofrom puszystość i delikatność. Piecz w gofrownicy przez około 5 minut do zezłocenia. Smacznego!