

Gofry z owocami i bitą śmietaną



Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 15
Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- mleko - 3 szklanki
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- margaryna - 1 kostka
- cukier - 1/2 szklanki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- jajko - 8 szt.
- sól - szczypta
- śmietana śnieżka
- mleko - 200 ml
- truskawki - kilka
- posypka

Opis przygotowania:

1. Margarynę roztopiamy i odstawiamy do wystudzenia.
2. Jajka rozkłócamy z mlekiem. Wsypujemy mąkę, cukry, proszek do pieczenia i mieszamy. Dodajemy margarynę i ponownie mieszamy. Doprawiamy solą. Łyżką wazową nabieramy porcję ciasta i wlewamy na rozgrzaną gofrownicę.
3. Śnieżkę ubijamy z mlekiem na sztywno. Owoce myjemy i osuszamy. Jagody myjemy i osuszamy.
4. Gofry smarujemy bitą śmietaną. Dekorujemy owocami oraz posypką.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!