
Gofry 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 18350 razy.

Składniki:

2 jaja

2 szkl (500ml) maki

pol szkl (125ml) oleju , margaryny lub rozpuszczonego masła

jedna i 3 czwarte szkl.(450ml) mleka

1 łyżka (15ml) granulowanego lub brązowego cukru

4 łyżeczki (20ml) proszku do pieczenia

jedna czwarta łyżeczki soli.

Wymieszać i smażyć w gofrownicy 5 minut albo dłużej jeśli chce się mieć gofry rumiane. W przepisie jest napisane, że wychodzi z tego 10 gofrow, mnie wychodzi za każdym razem 14. Gofry można przechowywać w zamrażalniku długo..

Smacznego.

From: "Ewa M." <knowacz@usa.net_NoSpamPlease>

nie za mało cukru???

Nadesłał(a):j0oan 2005-08-12 17:08:37

Nie za dużo czasem w tym przepisie proszku do pieczenia?, 2 łyżeczki jest wystarczające,

Nadesłał(a):Jolanta 2005-11-08 20:11:51

chyba za dużo tego proszku. Ja bym dała 2 łyżeczki Gora

Nadesłał(a):jagoda <jaga1605@buziaczek.pl> 2006-03-04 13:03:34

nie za dużo w tym maki

Nadesłał(a):bas20 2006-05-18 17:05:27

a dlaczego 0.5 szklanki oleju to za dużo według mnie , ja daję tylko 2 łyżki

Nadesłał(a):basia13 2006-05-18 17:05:58

MI LESZCZE NIGDY SIE GOFRY NIE UDALY

Nadesłał(a):MAJA MARTINS <MAJECZKA087@WP.PL> 2007-03-26 22:03:33

Dla osoby, której się jeszcze gofry nie udały. Wypróbowałem już kilka innych przepisów i zawsze mi się gofry udały od pierwszego razu. Tego przepisu jeszcze nie próbowałem i od razu wydaje mi się, że jest za dużo proszku do pieczenia i oleju. Najwięcej w ciastach stosuje się 2 łyżeczki (do herbaty) proszku do pieczenia. W wyprobowanych przeze mnie wcześniej gofrach używałem masło.

pzdr

Nadesłał(a):wam <vagabo709@interia.pl> 2009-08-10 16:08:10