
Gofry delikatne

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 13947 razy.

Przepis z książki "Każde dziecko to potrafi" :-)

Na 6 gofrow:

125 g margaryny (masła)

50 g cukru

125 g maki

4 jajka

paczka cukru waniliowego

4 łyżki słodkiej śmietanki lub mleka

łyżka margaryny do smarowania

cukier puder do posypania

1. margarynę, cukier, makę, jajka cukier waniliowy i śmietankę ubijamy w misce przez 2 min., aż powstanie kremowe, gładkie ciasto
2. rozgrzewamy gofrownicę do średniego poziomu, smarujemy ją starannie margaryną
3. wlewamy 2 łyżki ciasta do formy i opuszczamy pokrywke. Gdy lampka zgasnie wafel jest upieczony. Jeśli pierwszy gofr jest zbyt jasny, ustawiamy formę na nieco wyższą temperaturę.
4. Pieczemy pozostałe gofry i posypujemy cukrem pudrem.

Przepis niestety jeszcze nie wypróbowany, bo nie mam gofrownicy :(.

Pozdrowienia, Lucyna

From: Lucyna Kunert-Witkowska <ypwitkow@cyf-kr.edu.pl>

Wyszło cztery gofry ale za to duże i pyszne, he, he... Dalem całą szklanke maki, około 170 Gram i ciasto wyszło trochę za gęste więc dodałem trochę mleka. Moją piśnię mało nie oszalał, kiedy wyczułco zrobiłem.

Nadesłał(a): Ryszard Cichon <tytus@vianet.ca> 2005-12-11 02:12:49

goferki superek polecam beatka

Nadesłał(a): beti 2006-02-16 14:02:33

prosty to przepis

Nadesłał(a): niunia <dona19@buziaczek.pl> 2006-03-21 09:03:45