
GOFRY GOSIACZKA

Dodano: 2005-04-27 10:30:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 15320 razy.

12 kg mąki
1 szklanka cukru
szczypta soli
3 żółtka
1 kostka masła lub margaryny
12 paczki drożdży
1 szklanka mleka
12 szklanki piwa

mleko podgrzać i dodać do niego drożdży, gdy drożdże się rozpuszczą dodajemy cukier, mąkę żółtka, masło-masło należy rozpuścić, mleko i piwo wszystko miksować w trakcie dodawania. Ciasto należy odstawić na jakieś 30 min do wyrośnięcia, można dodać jeszcze łyżkę spirytusu lub octu by ciasto było bardziej kruche.

Gofry są naprawdę pyszne:)

Nadesłał: gocha <gosienia.k@interia.pl>

gofry tego nie można nazwać straszne nie róbcie ja zrobiłem ten błąd

Nadesłał(a): Gralos <gralos@tlen.pl> 2006-01-08 22:01:55

drożdż e???????? fee to nie może być przepis na gofry, na pewno nie !!!!!!!

Nadesłał(a): znowca 2006-02-28 16:02:22

paskuda

Nadesłał(a): gosiaczek 2006-03-10 12:03:33

dobrze!!!!

Nadesłał(a): GAWK 2006-04-12 09:04:23

piwo??!,.....

Nadesłał(a): qingula 2006-07-16 21:07:21

to przecież nie gofry, tylko babka drożdżowa ;) buahahahahahahahahaaaaaa

Nadesłał(a):

z drożdżami jest ok ja ostatnio dodałam uzupełnienie przez przypadek i w koncu te gofry były chrupiące

Nadesłał(a): 2006-08-18 16:08:35

Wytrułem pół Angli

Nadesłał(a): Przemoc <psemoc@interia.pl> 2007-07-16 18:07:31