

gofry cioci Zosi

Przepis dodany przez użytkownika Kicia42

Pyszniutki deser na słodko

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 500 g
- cukier - 1 szkl.
- roztopiona margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- woda - 2 szkl.
- jajka - 5 szt.

Przydatne akcesoria:

łyżka
trzepaczka lub mikser
pędzelek do oleju
gofrownica
miska
narzędzie do odmierzania składników
chochła
dodatkowe naczynia (w razie potrzeby)

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę, cukier, proszek do pieczenia, wodę, cukier waniliowy, wymieszać.
2. Roztopić margarynę w garnku.
3. Rozdzielić białka od żółtek, białka ubić, żółtka wymieszać.
4. Dodać margarynę, żółtka i ubite białko i powoli, okrągłymi ruchami wymieszać.
5. Smarować gofrownicę olejem przy pomocy pędzla, wlewać ciasto. Po ok. 3,5 min zdejmować
6. I gotowe :)

Jak podawać?

Najlepiej z cukrem pudrem i malinami, ale można też spróbować z bitą śmietaną lub polewą.

Uwagi:

Najlepiej podawać ciepłe. Białko jest lepsze, gdy ubija się je własnoręcznie (trzepaczką).