


Bezglutenowe gofry

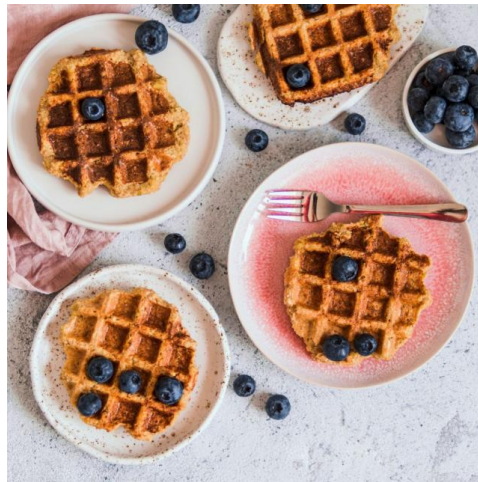
Szybki przepis na gofry bez glutenu

 Ilość porcji: 6

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 1/2 szklanki bezglutenowej uniwersalnej mąki do pieczenia
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru lub 1/4 łyżki stewii
- 1 łyżka oleju
- 3/4 szklanki mleka
- 4 jaja
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
-



Wykonanie:

Rozgrzej gofrownicę.

W dużej misce wymieszaj razem mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i cukier.

W osobnej misce, ubij białka, aż utworzą sztywne szczyty lub będą przypominać bitą śmietanę.

W małej misce ubij mleko, żółtka, wanilię i olej. Dodaj mleczną mieszaninę do suchych składników i wymieszaj.

Za pomocą gumowej szpatułki powoli wmieszaj białka z resztą składników. Cała mieszanka powinna być lekka i puszysta.

Spryskaj gofrownicę sprayem do pieczenia i zacznij robić gofry. Piecz około 5 minut.

Podawaj z ulubionymi dodatkami, np. borówkami.