


Gofry dyniowe

Przepis na jesienne pyszne gofry dyniowe

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1 łyżka cynamonu, gałki muskatołowej i imbiru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 szklanka puree z dyni
- 2 jajka
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1/4 szklanki ciemnego brązowego cukru
- 1 filiżanka mleka, plus dodatkowe w razie potrzeby
-



Wykonanie:

Rozgrzej swoją gofrownicę Breville.

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

W średniej misce wymieszaj razem dynię, jajka, masło, brązowy cukier i mleko, aż dobrze się połączą.

Zrób dołek w suchych składnikach i wlej mokrą mieszankę. Mieszaj razem, aż się połączą.

Twoja mieszanka będzie gęsta, ale płynna. Jeśli jest zbyt gęsta, dodaj 1/3 szklanki dodatkowego mleka.

Wlej ciasto do gofrownicy i gotuj zgodnie z instrukcjami gofrownicy.

Wyjmij z gofrownicy, serwuj z masłem i syropem klonowym.