

Gofry z kaszy manny od MamyZdanie.pl

Słodkie gofry o bananowym smaku.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 3

Składniki

- - 2 szklanki mąki u nas orkiszowa lub kokosowa,
- - 1 szklanka kaszy manny,
- - 1 szklanka mleka krowiego lub roślinnego,
- - 25 g masła,
- - 1 dojrzały banan,
- - 1 jajko żółtko oddzielone od białka



Wykonanie:

Rozgrzewamy gofrownicę.

Kaszę zalewamy mlekiem i odstawiamy na 10 minut.

W tym czasie rozpuszczamy masło, studzimy i ubijamy pianę z białka.

Do kaszy dodajemy żółtko, rozdrobnionego banana, mąkę, ostudzone masło i mieszamy.

Delikatnie do ciasta dodajemy pianę z białka. Pieczemy w gofrownicy przez około 2 - 3 minuty, do rumianego koloru. Studzimy na kratce i podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego