



# Jesienne gofry z dynią i przyprawami korzennymi

Ten przepis na jesienne gofry z dynią i przyprawami korzennymi jest idealny na przytulne jesienne poranki. Ciesz się smakami sezonu w każdym kęsie

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

## Składniki

- - 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej można użyć mąki pełnoziarnistej dla zdrowszej wersji
- - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- - 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- - 1/4 łyżeczki soli
- - 2 łyżeczki przyprawy do piernika można zastąpić mieszanką cynamonu, imbiru, gałki muszkatołowej i goździków
- - 2 jajka
- - 1/2 szklanki puree z dyni upieczonej lub z puszki
- - 1 i 1/4 szklanki mleka
- - 3 łyżki rozpuszczonego masła lub oleju kokosowego
- - 1/4 szklanki brązowego cukru
- - 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 



## Wykonanie:

1. Rozgrzej gofrownicę zgodnie z instrukcją producenta.
2. W dużej misce połącz suche składniki mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól i przyprawy korzenne.
3. W innej misce ubij jajka, a następnie dodaj puree z dyni, mleko, rozpuszczone masło, brązowy cukier i wanilię. Dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj mokre składniki do suchych składników i mieszaj, aż składniki się połączą. Unikaj nadmiernego mieszania, aby gofry były puszyste.
5. Wysmaruj gofrownicę lekko olejem lub sprayem do gotowania. Nałóż ciasto na gofrownicę, używając około 1/4 szklanki ciasta na każdy gofr. Zamknij gofrownicę i piecz, aż gofry będą chrupiące i złote.
6. Podawaj gofry z ulubionymi dodatkami, takimi jak syrop klonowy, orzechy, świeże owoce lub bita śmietana.