

# Gofry

**Czas wykonania:** 30 min (+20 min oczekiwania) **Ilość porcji:** 8 sztuk

## **Składniki:**

- 250 g mąki pszennej
- ¼ szklanki cukru
- 3 jajka
- ½ kostki masła (100g)
- 1 szklanka wody
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



## **Przygotowanie:**

Masło rozpuścić w garnku i wystudzić.

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem pudrem.

Dodać letnie masło, wodę i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie zmiksować.

Do białek dodać szczyptę soli, ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem za pomocą łyżki.

Rozgrzać gofrownicę, przesmarować ją olejem i wylać po 2 – 3 łyżki do formy i piec zgodnie z opisem na instrukcji (7 – 8 minut). Po upieczeniu gofry odstawić na kratkę lub oprzeć o coś, aby gofry były chrupiące.