Gofry owsiane z jogurtem naturalnym

foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- płatki owsiane - 2 szklanka
- jajka - 2 szt.
- jogurt naturalny - 180 g
- proszek do pieczenia (opcjonalnie) - 1 łyżeczka
- stevia - 1 łyżeczka
- masło z orzechów nerkowca (domowe) - 3 łyżka
- truskawki - kilka kilka
- rodzynki - kilka kilka

Dodatkowe info:

Gofry na bazie mąki owsianej smakują zdecydowanie lepiej, niż te tradycyjne. A dodatek domowego masła orzechowego i truskawek zrobił swoje!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane zmielić na mąkę (np. przy użyciu młynka do kawy), a następnie wymieszać ze stevią i proszkiem do pieczenia.

KROK 2: Dodać jajka i jogurt naturalny, a następnie zblendować.

KROK 3: Masę przełożyć do nagrzanej gofrownicy i piec około 6 minut (ja nałożyłam dość grubą warstwę ciasta, jeżeli nakłada się go mniej czas pieczenia można skrócić).

KROK 4: Podawać z masłem orzechowym (z podprażonych i zblendowanych orzechów nerkowca) oraz truskawkami i rodzynkami.