Chrupkie gofry z kapustą pekińską, musztardą i pomidorem

szpinakot

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka pszenna razowa lub żytnia lub pełnoziarnista - 1/2 szklanka
- mleko - 1 1/4 szklanka
- jaja bio - 2 szt.
- margaryna - 0,7 cm
- proszek do pieczenia - 3/4 łyżeczka
- sól morska - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Uwielbiam gofry i mogę je jeść w zasadzie ze wszystkim - jak naleśniki. Uważam, że chrupkość gofrów zależy głównie od składników i długości pieczenia. Moc gofrownicy jest kwestią drugorzędną - moja ma 700 W - wbrew obiegowej opinii, że z gofrownicy o niskiej mocy nie będzie chrupkich gofrów. Co najwyżej trzeba trochę dłużej popiec. Dlatego nie należy się zniechęcać, jeśli ktoś nie ma urządzenia o ponad 1000 W ;) Gorąco polecam ten przepis.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oddzielić żółtka od białek. Do żółtek dodać mleko i rozmieszać rózgą. Następnie dodać mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto powinno być na tyle gęste, że przy szybszym mieszaniu rózgą, miska będzie jeździć po stole - w razie czego dosypać mąki. Dodać roztopioną margarynę, ew. zamiast niej można dać masło lub 3-4 łyżki oleju.

KROK 2: Białka posolić dużą szczyptą i ubić na sztywną pianę taką, która nie wypada przy odwróceniu miski. Delikatnie połączyć ją z ciastem, najlepiej po kolei w 3 częściach. Piec w nagrzanej gofrownicy na ciemne złoto.

KROK 3: Propozycja podania: posmarować gofra musztardą, położyć liście kapusty pekińskiej i pokrojonego pomidora. Można jeszcze posypać suszoną cebulką. Smacznego :)