Dyniowe gofry z nutką pomarańczy

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier - 4 łyżka
- olej - 0,5 szklanka
- puree z dyni - 0,5 szklanka
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- mąka tortowa - 25 dag
- mleko - 1,5 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - szczypta

Dodatkowe info:

Gofry z dodatkiem puree z dyni i otartej skórki z pomarańczy są aromatyczne i mają piękny kolor.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek, wsypać cukier, zmiksować.

KROK 2: Następnie wlać mleko i olej, dodać pure z dyni, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, ponownie zmiksować.

KROK 3: Wsypać otartą skórkę z pomarańczy.

KROK 4: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem delikatnie mieszając. Na rozgrzaną gofrownicę wlewać porcje ciasta i piec na rumiany kolor.