





## Gofry cynamonowe

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#), [śniadanie](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

mąka (u mnie owsiana bezglutenowa) - 1 szklanka  
dojrzały banan - 1 szt.  
olej do smarowania gofrownicy - -  
trochę  
jaja - 2 szt.

cynamon - 1 łyżeczka  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
mleka lub napoju roślinnego - 2-3  
łyżka  
sól - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę z cynamonem, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli przesypać do miski, dodać żółtka i roztartego widelcem banana oraz mleko lub napój roślinny. Białka ubić na pianę i wymieszać z pozostałymi składnikami na jednolitą konsystencję. Jeśli jest za gęste można dolać kilka łyżek mleka. Wypiekać gofry nakładając ciasto łyżką na posmarowaną olejem gofrownicę.