





Gofry ryżowe

 stopaa

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 średni

 9 porcji

Składniki:

mąka ryżowa - 2 szklanka
mleko - 2 szklanka
jajka - 2 szt.
oliwa z oliwek - 1/3 szklanka

cukier brązowy - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki (oprócz białek!) łączymy. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy delikatnie mieszając do połączonych składników. Nakładamy masę do bardzo nagrzanej gofrownicy i smażymy ok. 3 min. Studzimy na kratce, dekorujemy ulubionymi dodatkami.

U mnie: banan, własnej roboty dżem jagodowy, bita śmietana posypana capuccino.

KROK 2: U mnie: banan, własnej roboty dżem jagodowy, bita śmietana posypana capuccino.