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.