Gofry z cytrynową nutką

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- masło - 15 dag
- jajka - 4 szt.
- mąka tortowa - 2 szklanka
- maślanka - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- cukier puder - 4 łyżka
- aromat cytrynowy - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- sól - szczypta

Dodatkowe info:

Gofry z masłem i maślanką są bardzo smaczne i chrupiące. Aromat cytrynowy nadaje im delikatnego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić i ostudzić. Mąkę wymieszać z proszkiem dopieczenia.

KROK 2: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę.

KROK 3: Żółtka zmiksować z cukrem pudrem, wlać maślankę, mleko, wymieszać.

KROK 4: Następnie dodać przestudzone masło, aromat i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dokładnie zmiksować.Dodać sztywno ubitą pianą z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 5: Porcje ciasta wlewać na rozgrzaną gofrownicę i piec na złoty kolor.

KROK 6: Podawać z cukrem pudrem, konfiturą lub bitą śmietaną.