




## Gofry z mąki migdałowej

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka  
mąka migdałowa - 0,5 szklanka  
mleko - 1 szklanka  
mleko migdałowe - 1 szklanka  
olej - 4 łyżka  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
cukier - 3 łyżka

jajka - 3 szt.  
sól - 2 szczypta  
Dodatkowo: -  
śmietanka kremowa 30% - 0,5 szklanka  
cukier puder - 1 łyżka  
ekstrakt waniliowy - - do smaku  
truskawki - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Żółtka oddzielić od białek. Mąkę pszenną i migdałową, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Żółtka zmiksować z cukrem na puszystą masę.

**KROK 2:** Następnie do masy jajecznej ciągle miksując stopniowo wlewać mleko i olej.

**KROK 3:** Dodać przesianą mąkę, zmiksować na małych obrotach.

**KROK 4:** Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, delikatnie wymieszać szpatułką.

**KROK 5:** Na rozgrzaną gofrownicę wlewać porcje ciasta i piec na złoty kolor około 3-4 minuty.

**KROK 6:** Zimną śmietanę ubić na sztywno dodając pod koniec cukier puder i ekstrakt waniliowy. Gofry podawać z bitą śmietaną i owocami najlepiej świeżymi, (u mnie były truskawki mrożone).