Jaglano-migdałowe gofry

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- gofry: stewia - 1 szczypta
- gofry: mąka migdałowa - 1/3 szklanka
- gofry: mąka jaglana - 1/2 szklanka
- gofry: jajka - 3 szt.
- gofry: mleko - 1/3 szklanka
- gofry: banan - 1 szt.
- dodatki: ser biały chudy - 200 g
- dodatki: banan - 1 szt.
- dodatki: wiórki kokosowe - 1 łyżka
- dodatki: migdały - trochę trochę
- dodatki: przysmak kokosowy z ziarnami kakaowca - 2 łyżka
- dodatki: pomelo - 1 kawałek

Dodatkowe info:

To idealny pomysł na przekąskę, którą można modyfikować dowolnymi, słodkimi dodatkami!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na gofry dokładnie zblendować, a następnie piec gofry w rozgrzanej gofrownicy.

KROK 2: Serek zblendować z bananem i wymieszać z wiórkami- nałożyć na gotowe gofry.

KROK 3: Każdego gofra posypać migdałami, pomelo oraz przysmakiem kokosowym.