Orkiszowe gofry idealne - na słodko i słono :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 60 g
- jaja - 1 szt.
- mleko - 30 ml
- woda gazowana - 30 ml
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- sól lub słodzik - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białko oddziel od żółtka i ubij na sztywną pianę.
Następnie pozostałe składniki dokładnie zmiksuj.
Dodaj ubite białko i delikatnie tylko zamiksuj, na najmniejszym obrotach, do wymieszania się składników.
Gofry piecz w mocno nagrzanej gofrownicy przez ok. 6 minut. Ja nie potrzebowałam natłuszczać swojej gofrownicy, ale jeżeli Twój sprzęt tego wymaga dodaj odrobinę oleju.
Gotowe gofry podawaj na słodko lub słono.
U mnie tym razem awokado i pomidor.