Proteinowe gofry karobowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Mąka orkiszowa - 50 g
- Odżywka białkowa waniliowa - 25 g
- Karob - 1 łyżka
- Jajko - 1 szt.
- Proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- Mleko - 60 ml
- Olej kokosowy - 1 łyżeczka
- Masło migdałowe - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtko oddzielić od białka, a białko ubić na sztywną pianę.

KROK 2: Pozostałe składniki zmiksować wraz z żółtkiem.

KROK 3: Dodać białko i delikatnie zamieszać.

KROK 4: Gofrownicę rozgrzać i nasmarować olejem kokosowym.

KROK 5: Wylać ciasto i piec 6 minut.

KROK 6: Podawać z ulubionymi dodatkami, np. masłem migdałowym :)