

## PYSZNE I CHRUPIĄCE GOFRY

### Składniki:

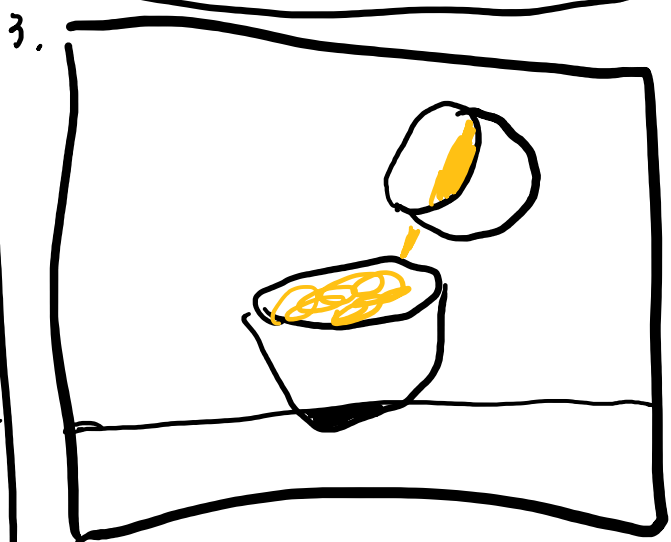
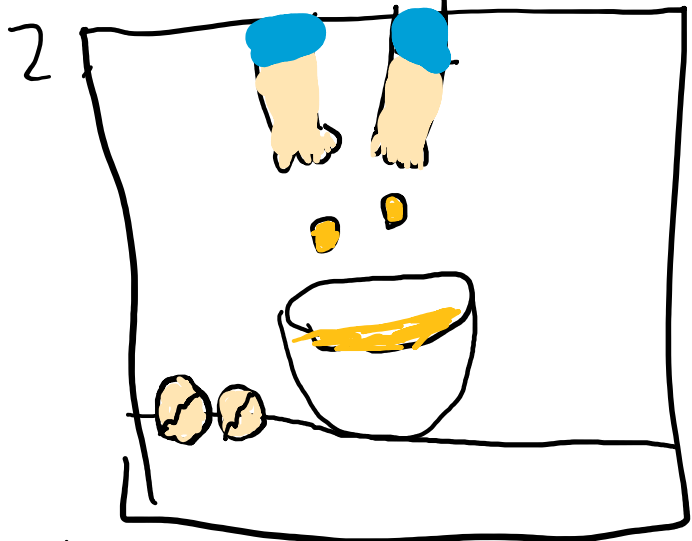
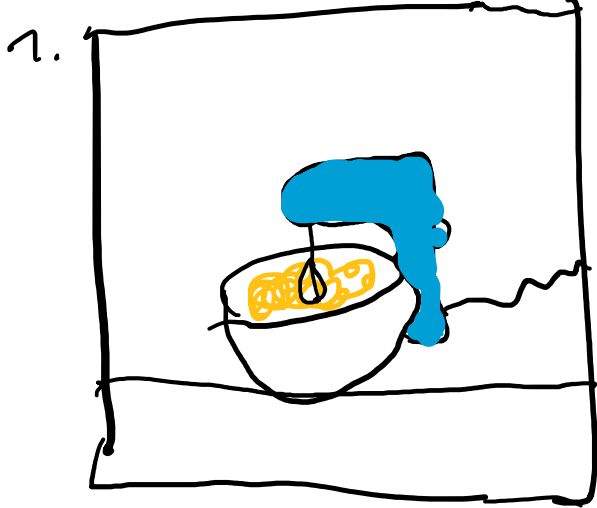
4 szklanki mąki pszennej  
4 szklanki mąki ziemniaczanej  
łyżeczka soli  
łyżeczka proszku do pieczenia  
Pół łyżeczki sody  
2 szklanki maślanek  
Pół szklanki mleka  
10 łyżek oleju  
4 jajka  
2 łyżeczki cukru  
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

### Potrzebne przedmioty:

2 miski  
Mikser lub trzepaczka  
łyżka  
Gofrownica  
Kratka kuchenna

### Sposób przygotowania:

W misce wymieszaj razem mąki mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. Do drugiego naczynia wlej maślanę, mleko, olej, dodaj żółtko z jajka i też wymieszaj. Ubij biało, wsyp cukier i dalej ubijaj, aż cukier się rozpuści, dodaj wanilię. Płynne składniki wlej do mieszanki mącznej, krótko wymieszaj łyżką i dodaj pianę, jeszcze raz delikatnie wymieszaj. Piecz w gofrownicy po kilka minut, studź na kratce kuchennej. Możesz razem z kratką wstawić do piekarnika nagrzanego do ok. 100 st.C, do czasu, aż wszystkie gofry będą gotowe.



Pomoc dorosłego jest potrzebna podczas miksowania i korzystania z gofrownicy

Przygotowanie potrawy trwa 10 min.