



GOFRY

Składniki:

- 2 szklanki mąki bezglutenowej *Extra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 2 jajka
- 200 g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 4 łyżki cukru
- 1 opakowanie bezglutenowego cukru wanilinowego lub 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 3 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli

Wykonanie:

- masło rozpuścić w gorącej kąpieli
- mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia
- utrzeć - najlepiej za pomocą miksera - jajka ze szczyptą soli i z cukrem oraz cukrem wanilinowym
- następnie - cały czas ubijając - dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, masło i mleko dalej mieszać mikserem, aż do otrzymania jednolitej masy (ciasto swoją konsystencją będzie przypominać ciasto naleśnikowe)
- formę do pieczenia gofrów wysmarować olejem i nagrzać (zgodnie z instrukcją podaną na gofrownicy)
- ciasto za pomocą łyżki nałożyć do formy i piec na złoty kolor