GOFRY

|  |  |
| --- | --- |
| SKŁADNIKI: | PRZEPIS: |
| 1 szklanka mąki  1 szklanka mleka  1 łyżeczka proszku do pieczenia  1 łyżeczka cukru wanilinowego  2 jaja  1/3 szklanki oleju  szczypta soli  1 łyżeczka cukru pudru lub  1 łyżka syropu klonowego | Do miski wsypujemy kolejno mąkę, sól, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, cukier. Następnie wszystkie te sypkie produkty wymieszać przed dodaniem mleka, oleju i jajek. Całość miksujemy na gładką masę. Do gofrownicy masę wlewamy łyżką rozprowadzając ją delikatnie na środku. Zamykamy i czekamy ok. 2-3 min. aż się zarumieni. Jeśli gofry wyjmiemy za szybko - będą za miękkie, zbyt późno - będą zbyt kruche. Ale zasada jak z naleśnikami - co kolejne to lepsze! |

PUSZYSTY OMLET NA SŁODKO

|  |  |
| --- | --- |
| SKŁADNIKI: | PRZEPIS: |
| 2 jajka  2 łyżki mleka  2-3 łyżki mąki  szczypta soli  szczypta proszku do pieczenia  szczypta cukru wanilinowego | Białko oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. W drugiej misce do żółtek dodajemy kolejno mleko, mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy i sól. Całość miksujemy na gładką masę. Następnie dodajemy ubite białko i delikatnie mieszamy łyżką do uzyskania jednolitej masy.  Smażymy na dobrze rozgrzanej patelni. Dodatkowo można smarować patelnie np. olejem kokosowym przed każdym smażeniem. |