

GOFRY

Składniki:

200 g Serka Wiejskiego OSM Włoszczowa

2 jajka

100 ml mleka

20 ml oleju

130 g mąki pszennej

20 g mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

20 g cukru

Dodatki według własnych upodobań.



Przygotowanie:

Zmiksuj serek wiejski, jajka, mleko i olej do uzyskania jednolitej masy.

Dodaj mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i cukier. Zmiksuj, aż do połączenia składników. Odstaw ciasto na ok. 20 minut. Rozgrzej gofrownicę i posmaruj ją olejem.

Nakładaj porcje ciasta i piecz do momentu uzyskania złotego koloru.

Podawaj na ciepło z ulubionymi dodatkami.

Smacznego!

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Liczba porcji: 4-6