

# Chrupiące gofry

Chrupiące gofry z Cukrem wanilinowym Premium Dr. Oetkera

12 sztuk    łatwy  40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

2 szt. jajek  
100 ml oleju  
300 ml mleka  
350 g mąki  
2 łyżeczki Proszku do pieczenia  
15 g Dr. Oetkera  
4 łyżeczki cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g  
Dr. Oetkera  
1 szczypta soli

### Do dekoracji:

200 ml mleka (zimnego)  
1 opak. Bitej śmietany Dr.  
Oetkera  
100 g borówek amerykańskich  
100 g malin

## 1 Sposób przygotowania:

Żółtka oddziel od białek. Żółtka wymieszaj z mlekiem i olejem do połączenia składników. W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek, cukier, cukier wanilinowy i sól. Do suchych składników wlewaj stopniowo mokre składniki, ciągle mieszając lub zmiksuj. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj do masy.

## 2 Pieczenie:

Nagrzaną gofrownicę smaruj olejem przed każdą porcją ciasta. Ciasto nakładaj łyżką robiąc kleksy.

**Czas pieczenia: ok. 4 - 5 min.**

## 3 Dekorowanie:

Do wysokiego naczynia wlej mleko, wsyp zawartość torebki bitej śmietany i ubijaj mikserem do uzyskania pożądanej konsystencji. Gofry udekoruj bitą śmietaną oraz owocami.