



Odszyfruj przepis!

Przygotuj kartkę, bądź swój własny przepiśnik. Wytnij karteczki, ułóż i przyklej w odpowiedniej kolejności przepis.



Gotowe!



Dolewamy napój roślinny i miksujemy na gładką masę.
Podpowiedź: ciasto będzie gęstsze niż naleśnikowe.



170 g mąki orkiszowej jasnej



Nalewamy ciasto na gofrownicę. Smażymy ok. 4 min.



Podajemy z ulubionymi dodatkami:)



Przygotowanie



250 ml napoju orkiszowego lub owsianego



2 łyżki oleju (np. rzepakowego)



Rozgrzewamy gofrownicę.



Podczas wyjmowania gofrów należy zachować ostrożność. Wykładamy na talerz wyłożony papierem ręcznikowym, bądź specjalną kratkę.



Składniki



Rozgrzewamy gofrownicę pod nadzorem rodziców.



1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia



Przesianą mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia.



Smarujemy gofrownicę cienką warstwą oleju tylko przed nałożeniem pierwszej porcji.