



WYKONAWCZOŚĆ

ASKE PRZEPISY



Gofry z bitą śmietaną i owocami w żelu

INGREDIENTY

ciasto francuskie	100 g
olej	50 g
jajka	2 szt.
szukardki	10 g
szukardki	10 g
szukardki	10 g

WYKONANIE

1. Ciasto francuskie rozciąć na pół i posiekać na kawałki. Włożyć do blendera i zmiksować. Dodać olej, jajka, szukardki i zmiksować. Ciasto wyłożyć na gorącą patelnię i smażyć. Gofry smażyć na małym ogniu, aż będą złociste. Wyłożyć na talerz i posypać cukrem. Gofry można podać z bitą śmietaną i owocami w żelu.

PODROBITY DLA CIEKAWOŚCI
KURIOZYSTWA I LOGOJSTWA