

Alakoros gofri (waffel)

Előkészületi idő: **30 perc**

Sütési idő: **15 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 225 g tej
- 20 g kristálycukor
- 25 g extra szűz olívaolaj
- 200 g alakor liszt
- 4 g só
- 8 g sütőpor
- 2 tojássárga
- 2 tojásfehérje

Melegítsük elő waffel sütőnket. Egy nagy tálban keverjük össze az alakorlisztet, a sütőport és a sót. Egy másik tálban keverjük össze a tojás sárgáját és a cukrot, majd adjuk hozzá a tejet és az olajat. A tál tartalmát keverjük össze a másik tál tartalmával, amíg homogén nem lesz. Használjunk ehhez konyhai robotgépet. Egy másik tálban verjük fel a tojás fehérjét, majd óvatosan keverjük a másik tál tartalmához. A waffel sütő felületét kenjük meg vékonyan olíva olajjal, majd a tésztát süssük meg kis adagokban a waffel sütőben. Jó étvágyat hozzá!

Megjegyzés: a gofrit elkészíthetjük cukormentes változatban is, ekkor a receptben szereplő cukor mennyiséget hagyjuk el.

Fotó: chefkoch

Ajánlott termékek



ANKARSRUM Assistent
dagasztógép AKM6230
GW fényes fehér



Péklány nagycsomag
(könyv + kovász +
kenyértartó zsák)