

Tökéletes ropogós gofri recept

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 45 perc

Hozzávalók: 11 db gofrihoz

310 ml tej

225 g liszt

100 ml olaj

50 g cukor

3 db tojás fehérje

2 db tojás sárgája

1 zacskó vaníliás cukor

1 ek sütőpor

csipet só

1. Mérd ki és keverd össze egy mély tálban a száraz hozzávalókat, a lisztet, cukrot, sütőport és a csipet sót.
2. Válaszd szét a tojásfehérjét és sárgáját úgy, hogy 3 fehérjére és 2 sárgájára lesz szükségünk a recepthez.
3. Egy másik tálba öntsd össze a tejet, olajat és add hozzá a két tojás sárgáját, majd keverd össze.
4. A 3 tojásfehérjét verd kemény habbá.
5. A lisztes alaphoz keverd hozzá apránként a nedves hozzávalókat. Egy habverővel dolgozd el csomómentesre. A masszát ízesítheted őrölt fahéjjal.
6. Utolsóként a kemény tojáshabot forgasd óvatosan a masszába.
7. Az előmelegített gofrisütőt vajazzd meg kissé egy ecset segítségével, majd süsd ki a gofrikat. A sütőformát nem szükséges teljesen megtölteni a masszával, ugyanis a tészta tovább terül és a térfogata megnövekszik a sütés során.