



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, 1 csomag sütőpor, 4 nagy tojás, 3,5 dl tej, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag vaníliás cukor

a sütéshez:

5-6 dkg olvasztott vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet és a porcukrot egy tálba szitáljuk, a sütőporral összeforgatjuk. A tojások sárgáját és a tejet hozzáadjuk, simára keverjük. A vajat (margarint) fölolvasszjuk, de ne legyen túl forró, éppen csak olvadjon föl, majd a tésztába keverjük a vaníliás cukorral együtt. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk.
2. A gofrisütőt előmelegítjük, sütőfelületét olvasztott vajba (margarinba) mártott ecsettel megkenjük, kb. fél merőkanálnyi (ez a sütő formájától függ) tésztát elsimítunk benne, majd lezárjuk, és kb. 3 percig sütjük.
3. Tálaláskor minden meleg palacsintára (gofrira) porcukrot hintünk, de tehetünk rá 1-1 gombóc kedvünkre való fagyaltot vagy tejszínhabot is.

Jó tanács

- Ez a gofri csak olyan sütőben süthető, amelyik mély mélyedéssel, több térszoba fér bele, vastagabb térszoba süthető benne. Ha vékonyabb, nem lehet olyan lassan sütni, hogy ne égjen meg!

kb. 15 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab (fagylalt nélkül): 217 kcal