

Gofry piernikowe

Składniki:

- 1 łyżeczka aromatu cytrynowego
- 1 łyżeczka aromatu pomarańczowego
- 4 jajka
- 25 dag masła
- 25 dag mąki pszennej
- 15 dag miodu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika

Dodatkowo:

- polewa czekoladowa
- płatki migdałowe

Miękkie masło miksuję na puszystą masę. Do maślanej masy dodaję aromaty i wbijam po jednym jajku. Za każdym razem dokładnie wszystko miksuję. Do miski wsypuję przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodaję także przyprawę do piernika, płynny miód i całość dokładnie mieszam.

Do rozgrzanej gofrownicy nakładam po 3 łyżki ciasta, równomiernie rozsmarowuję i smażę gofry po kilka minut.

Gotowe gofry polewam czekoladową polewą i dekoruję płatkami migdałów. Od razu podaję.

Smacznego! :)