

Gofry i mrożona kawa

SKŁADNIKI:

GOFRY

- 2,5 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 4 jajka
- 1 i 3/4 szklanki wody gazowanej
- 0,5 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- olej do smarowania

MROŻONA KAWA

- 2x espresso
- mleko
- kostki lodu (wedle uznania)
- 2 łyżeczki cukru
- gałka lodów (ulubionych)
- polewa czekoladowa

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jajka rozdzielam.
2. Białka ubiłam na sztywną pianę.
3. Resztę składników razem mieszam i dodaję sztywną pianę.
4. Gofrownicę nagrzałam i smaruję pędzelkiem olejem.
5. Wylewam ciasto na rozgrzaną gofrownicę i piekę aż się zarumieni.
6. Podałam z bitą śmietaną, bananem i polewą czekoladową.
7. Następnie przygotowałam mrożoną kawę.
8. Do szklanki wlałam kawę z cukrem.
9. Zalałam mlekiem.
10. Dodałam kostki lodu i lody.
11. Całość polełam polewą czekoladową.

