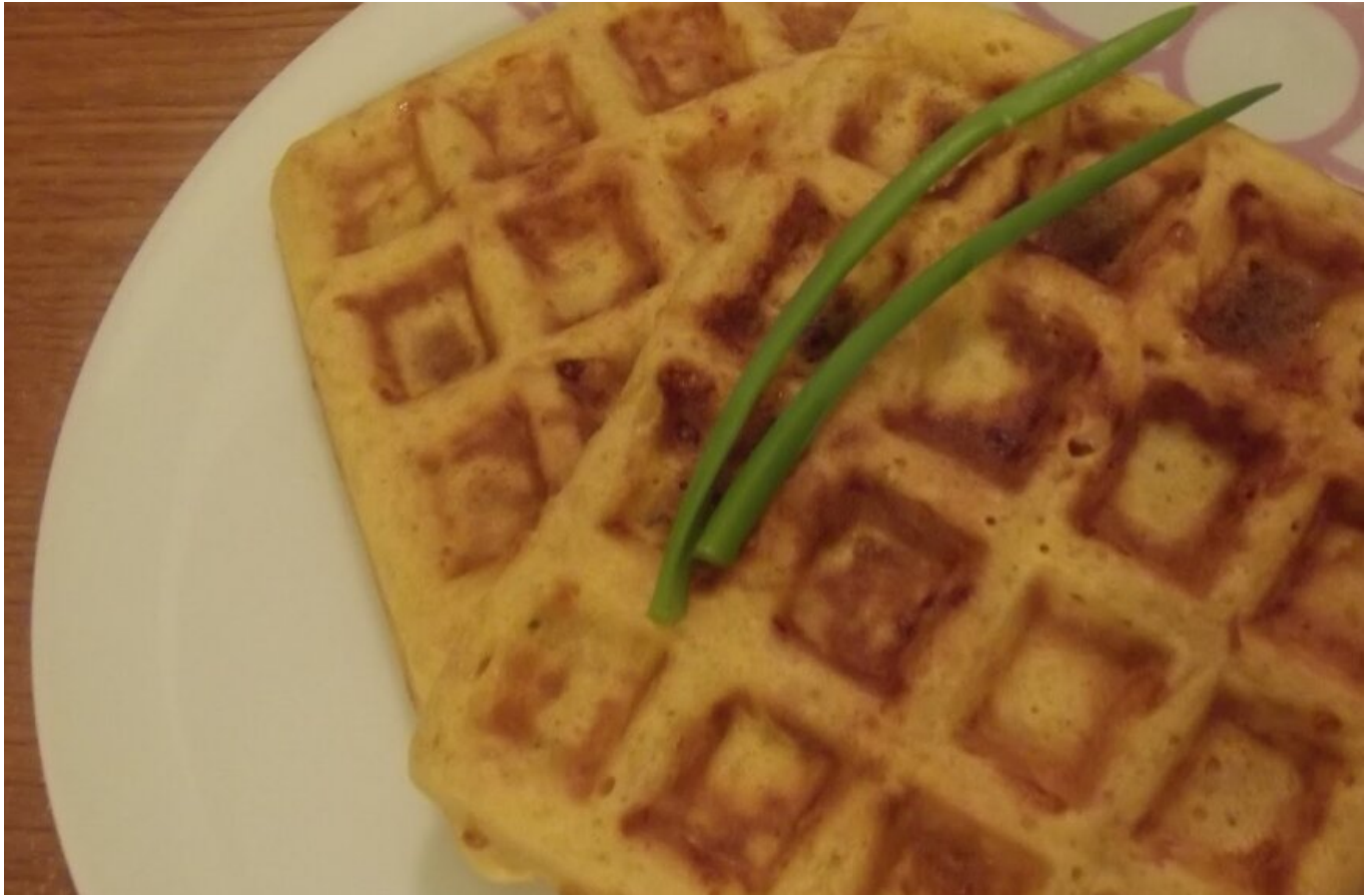


Gofry pizzowe

data aktualizacji: 2021.05.08 autor: Redakcja



Składniki:

- 15 dag mąki
- 2 łyżki roztopionej margaryny
- 2 jajka
- 2 łyżeczki koncentratu
- 250 ml mleka
- 10 dag polędwicy lub szynki
- 10 dag sera żółtego
- 1 pieczarka
- sól
- pieprz
- przyprawa do pizzy

Mąkę, roztopioną margarynę, żółtka, koncentrat pomidorowy i mleko zmiksować. Odstawić na 15 minut. W tym samym czasie wędlinę drobno pokroić w kostkę. Ser żółty i pieczarkę zetrzeć na tarce o małych oczkach. Do ciasta dodać wędlinę, ser, pieczarkę i przyprawy. Białka ubić na sztywną pianę i

dodajemy do ciasta. Całość dokładnie mieszamy. W natłuszczonej gofrownicy pieczemy na rumiano gofry.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38567-gofry-pizzowe>