

Inspiracje kulinarne



avenido

avenido

K l a s y c z n e g o f r y

- 2 j a j k a
- 2 5 0 m l m l e k a
- 2 5 0 m l w o d y g a z o w a n e j
- 3 0 0 g m ą k i p s z e n n e j
- 1 0 0 m l o l e j u
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- szczypta soli



avenido

G o f r y c z e k o l a d o w e z n u t e l l ą

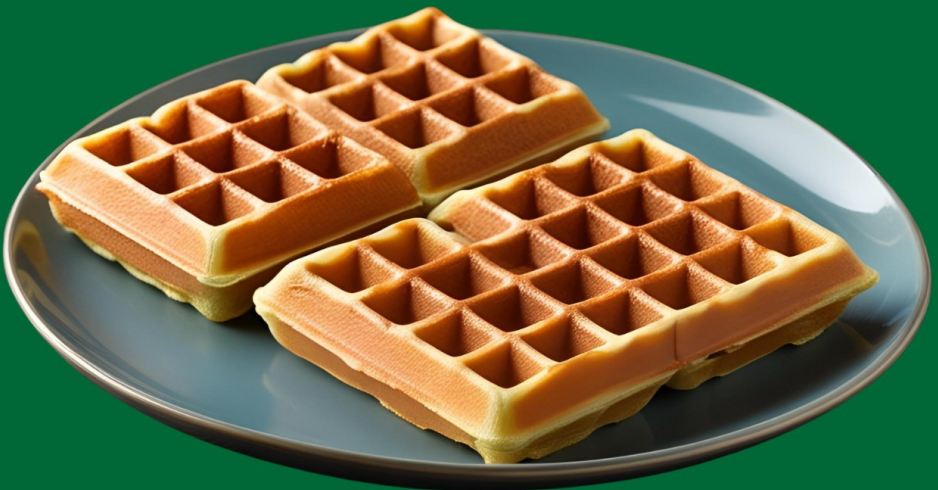
- 3 0 0 g m ą k i p s z e n n e j
- 2 j a j k a
- 3 0 0 m l m l e k a l u b w o d y
- 5 0 m l o l e j u
- 2 ł y ż k i c u k r u p u d r u
- ł y ż k a k a k a o
- ł y ż e c z k a p r o s z k u d o p i e c z e n i a
- ł y ż k a n u t e l l i



avenido

G o f r y b e l g i j s k i e

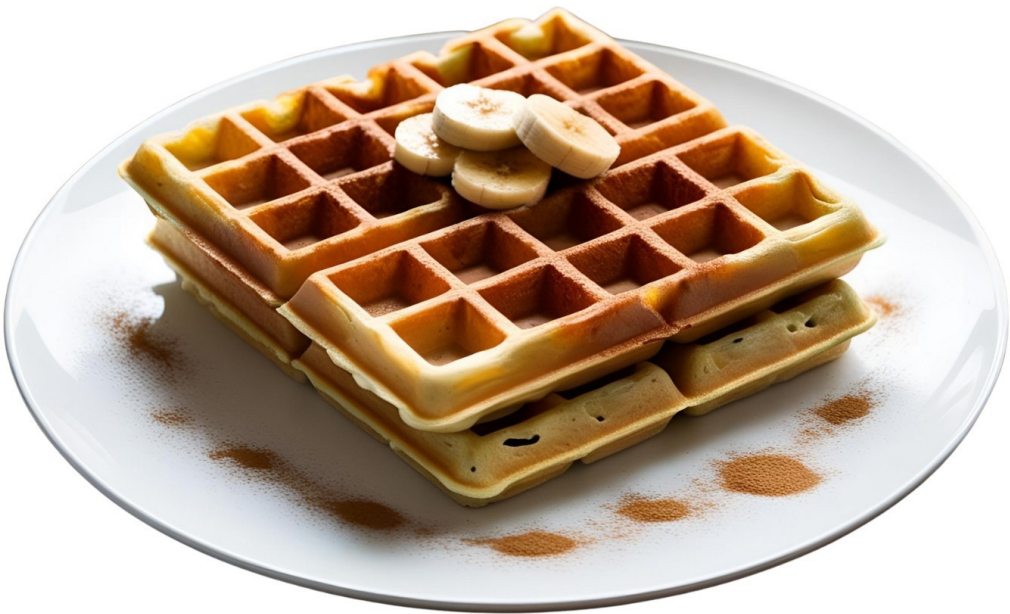
- 2 j a j k a
- 1 2 5 m l m l e k a
- 2 5 0 g m ą k i p s z e n n e j
- 1 0 0 g m a s ł a
- 1 6 g ś w i e ż y c h l u b 7 g
d r o ż d ż y w p r o s z k u
- 1 0 0 g c u k r u d r o b n e g o
- 1 ł y ż e c z k a c u k r u
w a n i l i o w e g o
- s z c z y p t a s o l i



avenido

G o f r y b a n a n o w e b e z c u k r u

- 2 d o j r z a ł e b a n a n y
- 2 j a j k a
- 1 5 0 m l m l e k a
- 2 0 0 g m ą k i
- ł y ż e c z k a p r o s z k u d o
 p i e c z e n i a
- c y n a m o n d o s m a k u



avenido

Gofry serowe z ziołami

- 2 jajka
- 200 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 100 g sera żółtego
- łyżeczka proszku do pieczenia
- zioła prowansalskie
- szczypiorek



avenido

G o f r y z b o c z k i e m i j a j k i e m

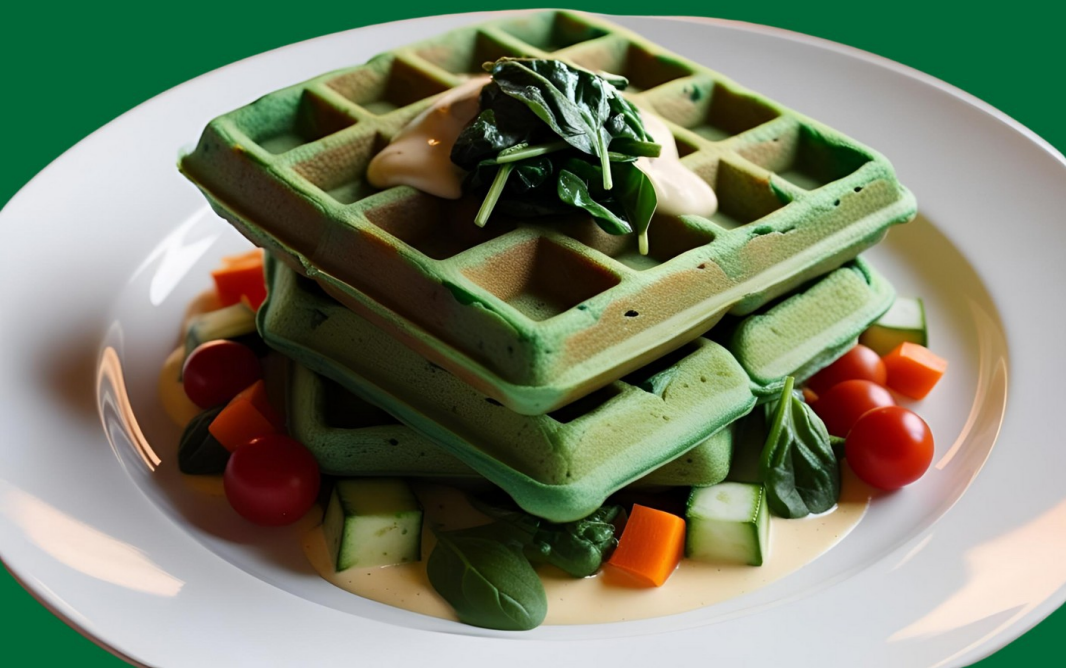
- g o f r y k l a s y c z n e
- s m a ż o n y b o c z e k
- j a j k o s a d z o n e
- a w o k a d o
- s ó l , p i e p r z
- r u k o l a (o p c j o n a l n i e)



avenido

Zielone gofry ze szpinakiem

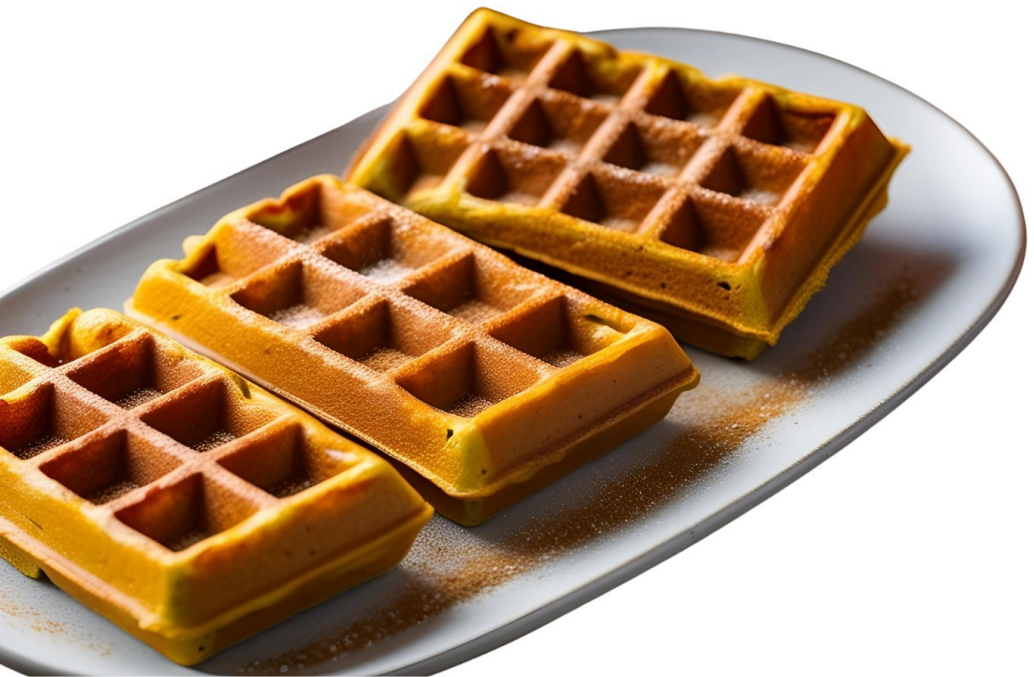
- 2 jajka
- 200 ml mleka
- 150 g mąki pszennej
- 100 g świeżego lub
mrożonego szpinaku
- 1/2 łyżeczki proszku do
pieczenia
- sól, pieprz



avenido

G o f r y d y n i o w e k o r z e n n e

- 150g puree z dyni
- 2 jajka
- 200ml mleka
- 180g mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka cukru
- łyżeczka przyprawy do piernika



avenido

Zobacz naszą
ofertę gofrownic
i wybierz model idealny dla
siebie!

