



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Korzenne gofry z jabłkami



## Korzenne gofry z jabłkami

★★★★★(4)

🕒 30 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

299 kcal / 1 porcję (237 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 126.22 kcal 6.31%	🥩 Białko 5.20 g 10.4%	🍞 Węglowod. 20.10 g 7.44%	🥑 Tłuszcze 3.10 g 4.43%	🌾 Błonnik 1.88 g 7.52%	<b>GDA</b> <b>6.31 %</b>
--	-----------------------------	---------------------------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------

## 👨‍🍳 Składniki

- Mąka pszenna pełnoziarnista - 140g (9 1/3 łyżki stołowe)
- Mąka jagłana - 140g (szklanka)
- Soda oczyszczona - 4g (1 1/3 szczypty)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Cynamon mielony - 6g (1 1/2 łyżeczki)
- imbir suszony - 2.5g
- Sól biała - 2.5g (5 szczypt)
- Cukier brązowy - 20g (4 łyżeczki)
- Jaja kurze surowe - 150g (3 sztuki)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 480g (2 szklanki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 10g (łyżka stołowa)
- Masło ekstra - 10g (2 łyżeczki)
- Jabłko - 450g

## 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** W średniej misce wymieszaj mąkę pełnoziarnistą i mąkę jagłaną, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, cynamon, imbir, sól i łyżkę cukru. W osobnej misce ubij jaja z mlekiem.

**KROK 2:** Mokre składniki dodaj do suchych, dodaj oleju i całość wymieszaj do połączenia składników. Odstaw na kilka minut.

**KROK 3:** Jabłka obierz i pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej łyżkę masła, dodaj jabłka, dużą szczyptę cynamonu i łyżkę brązowego cukru. Wymieszaj całość i podsmażaj ok. 8-10 do momentu, aż jabłka będą delikatne, lecz nie rozgotowane.

**KROK 4:** Masę na gofry nakładaj do gofrownicy i piecz kilka minut z obu stron. Upieczone gofry wykładaj na talerz i wierzch udekoruj podsmażonymi jabłkami.

Smacznego!

