

gofry i inne smakołyki z mąki



Opis wskazówki

:) Sprawdzony sposób na gofry, naleśniki i inne smakołyki z mąki.

Przez swoją niewiedzę wyrzuciłam dwie gofrownice... Gofry wychodziły mi dopiero pod koniec pieczenia :(okazuje się, że ciasto na bazie mąki musi odstać co najmniej pół godziny. Związane jest to z włóknami glutenu (dokładnie nie potrafię tego opisać). Natomiast ciasto drożdżowe zawsze mieszamy w jedną stronę i to góra 7 minut, żeby tych włókien nie pozrywać. Smacznego!