

Gofry jaglane z konfiturą z czarnej porzeczki

340 g mąki jaglanej
80 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
8 jaj (żółtka i białka oddzielnie)
100 ml oleju
200 ml mleka
3 łyżki cukru

Żółtka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia , na przemian dolewając mleka i oleju. Na koniec dodajemy pianę z białek. Delikatnie mieszamy. Gofrownicę rozgrzewamy , delikatnie smarujemy olejem i nalewamy 1 łyżkę wazową rozprowadzając równomiernie . Pieczemy do uzyskania złotego koloru lekko dociskając gofrownicę. Po upieczeniu odkładamy na kratkę do pieczenia aby lekko odparowały.