



Orkiszowe gofry szpinakowe

Autor: Ewelina Kusa-Chrzanowska

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Mleko kokosowe zmiksować na gładko z garścią szpinaku. Następnie zmiksować mleko z jajkami i masłem klarowanym. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ksylitolem. Zmiksować. Odstawić na 10, 15 minut. Posmarować gofrownicę olejem kokosowym albo masłem klarowanym używając pędzelka. Po nagraniu gofrownicy, nakładać dwie, trzy łyżki, wedle uznania i piec około 5 minut. Polewać syropem klonowym.

Gofry

250 g mąki orkiszowej białej

200 ml mleko kokosowego (wybrać mniej tłuste),

50 ml masła łaciate

2 jajka

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka ksylitolu

Duża garść świeżego szpinaku baby

Do posypania dla efektu płatki róż

Syrop klonowy