

www.spychala.net



GOFRY

W PROSZKU



SPOSÓB PRZYZRZĄDZENIA:

1 KG PROSZKU GOFROWEGO + 1 L WODY + 250 ML OLEJU

RECEPTURA WSPÓLNA DLA DWÓCH RODZAJÓW GOFROW
(DOBRZE PIECZE SIĘ NA GOFROWNICACH BUBBLE
JAK I NA TRADYCYJNYCH)

UNIWERSALNE CIASTO =
OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I MIEJSCA PODCZAS
PRZYZRZĄDZANIA W PUNKTACH, W KTÓRYCH
SPRZEDAWANE SĄ DWA RODZAJE GOFROW :))

JEST TO MIESZANKA DEDYKOWANA GŁÓWNIEMU DO WYPIEKU GOFRÓW BĄBELKOWYCH. WYPIECZONE BUBBLE GOFRY MAJĄ CHRUPIĄCE BĄBELKI, A JEDNOCZEŚNIE SĄ ELASTYCZNE I ŁATWO SIĘ ZWIJAJĄ. BĄBELKI MOŻNA WYPEŁNIĆ ULUBIONYM NADZIENIEM, A PO WYPIECZENIU GOFRA ZWIĄĆ W ROŻEK I PODAWAĆ Z LODAMI, BITĄ ŚMIETANĄ, POSYPKAMI, OWOCAMI...

ZE WZGLĘDU NA UNIWERSALNĄ RECEPTURĘ, NASZA MIESZANKA NADAJE SIĘ RÓWNIEŻ DO WYPIEKU TRADYCYJNYCH GOFRÓW DLA KLIENTÓW, KTÓRYM SZCZEGÓLNIEMU ZALEŻY NA WYRAZISTYM SMAKU WANILIOWYM ORAZ MOCNIEJSZYM AROMACIE W TRAKCIE PIECZENIA.

RURKI WŁOSKIE
WAFLE DO LODÓW

WYTWÓRNIA WAFELI
SPYCHAŁA
ul. Wiosenna 21
55-093 Kiełczów k/Wrocławia

tel. +48 71 321 05 81
kom. 607 121 726
e-mail: biuro@spychala.net
www.spychala.net