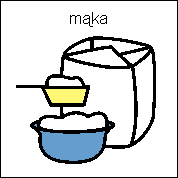
**GOFRY**

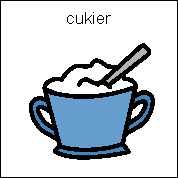


**(ok. 8szt.)**

SKŁADNIKI:



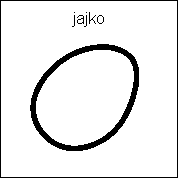
- 500G MĄKI PSZENNEJ



- 50G CUKRU



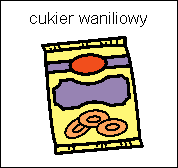
- 125G MASŁA



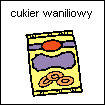
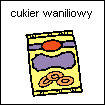
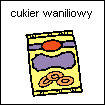
- 3 SZT. JAJKA



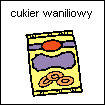
- 250ML MLEKA



- 1 OPAK. CUKRU WANILIOWEGO

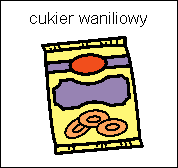
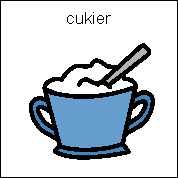


- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

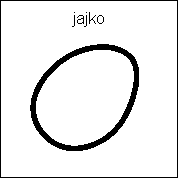
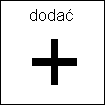


PRZYGOTOWANIE:

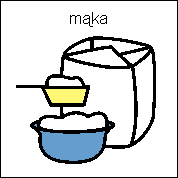
* MARGARYNĘ UTRZEĆ Z CUKREM



* DODAĆ ROZBITE JAJKA



* POŁĄCZYĆ Z MLEKIEM ORAZ PRZESIANĄ MĄKĄ I PROSZKIEM DO PIECZENIA.



* WSZYSTKO RAZEM UTRZEĆ



* WLAĆ CIASTO NA GOFROWNICĘ I PIEC GOFRY OK. 1-2 MIN.



* CIEPŁE GOFRY DEKOROWAĆ BITĄ ŚMIETANĄ, SOSEM CZEKOLADOWYM I OWOCAMI

