**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



