**美味窩夫食譜

材料:
【美味升級版】:**中筋麵粉 125 g
鮮奶 180 g
雞蛋 1 隻
砂糖 15 g
牛油 40 g
泡打粉 9 g
鹽 少許
雲呢拿油 少許 **【簡易版】:**中筋麵粉 150 g
鮮奶 100g
雞蛋 1隻

**做法:**
**【美味升級版】:**

**1)中筋麵粉、泡打粉拌勻，過篩**

**2)牛油隔水加熱至溶，加入鮮奶、雞蛋、雲喱拿香油及砂糖拌勻**

**3)蛋漿篩入粉料拌勻成粉漿
(注意：不可過度攪拌，拌勻即止，否則成品不鬆軟)**

**4)粉漿靜止 15分鐘備用**

**5)窩夫機預熱，掃上少許油，放入粉漿
6)蓋好烘2-3分鐘取出
(如想更脆口可以再等待一會才取出)
7)完成!

【簡易版】:
1)將鮮奶和雞蛋拌勻
2)加入麵粉拌勻成粉漿
3)窩夫機預熱，掃上少許油，放入粉漿
4)蓋好烘2-3分鐘取出
5)完成!**最後可根據個人喜好加入糖霜、楓糖漿、雪糕、水果等!