**Αυγόφετες**

**Τα υλικά που χρειαζόμαστε:**

-2 φέτες ψωμί του τοστ

-2-3 αυγά (ή και παραπάνω αν φτιάξετε πολλές φετούλες)

-1 κούπα γάλα

-Βούτυρο για το τηγάνισμα

**Πώς θα τις φτιάξετε:**

1.Κόψτε το ψωμί σε μέτριες φέτες.

2.Βάλτε στο τηγάνι ένα κουτάλι της σούπας βούτυρο (χαμηλό σε λιπαρά) και αφήστε το να ζεσταθεί.

3.Σε ένα μπολ χτυπήστε τα αυγά με το γάλα.

4.Βουτάτε όσες φέτες χωράει το τηγάνι σας στο μείγμα και βάλτε τις να τηγανιστούν. Γυρίστε τις και από τις δύο πλευρές.

**Μην ξεχνάτε,** λίγο πριν γεμίσετε πάλι το τηγάνι με φέτες να βάζετε λίγο βουτυράκι.

**Yummy tip:** Στρώστε από πάνω τους λίγη μαρμελάδα, μέλι ή βάλτε ζαχαρίτσα ή φάτε τις σκέτες- και πάλι τέλειες θα είναι!