



Recette de la pâte à gaufre

- 250g de farine
- 80 grammes de beurre
- 50 grammes de sucre en poudre
- 5 décilitre de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel



1. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
2. Dans un saladier battre les œufs entiers, puis y ajouter en alternance le lait et la farine.
3. Ensuite ajouter la levure, le sucre, le sel et le beurre refroidi.



4. Laissez reposer la pâte une heure en recouvrant d'un torchon ou d'un couvercle.
5. Faites chauffer votre gaufrier. Versez la pâte à l'aide d'une louche. Laissez cuire chaque face 1 à 2 min selon votre goût.



« Suggestion de garnitures et d'accompagnement : sucre, nutella, confiture, glaces, essence de citron ou d'orange.... »