



4 personnes



10 minutes



5 minutes

Gaufres

Sortez les ingrédients du réfrigérateur afin d'avoir le lait, les oeufs et le beurre à température ambiante.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre la levure et le sel. Battez les oeufs et ajoutez-les à la préparation, puis sans cesser de fouetter, incorporez le beurre très pommade. Finissez en ajoutant le lait petit à petit. Laissez reposer la pâte 30 minutes.

Faites chauffer votre appareil à gaufres, puis laissez cuire 3 à 4 minutes les gaufres pour qu'elles soient bien dorées.

- 250 gr de farine semi-complète
- 40 gr de sucre
- 2 oeufs
- 50 cl de beurre
- 50 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel