

Gaufres

CUISIMAGES

Réf :
5307

Type :
Gâteau

Préparation :
30 min
Repos: 2h

Cuisson :
2 à 3 min
par gaufre

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 12 gaufres

- 250 gr de farine
- 10 gr de levure chimique
- 2 oeufs
- 125 gr de beurre
- 20 gr de sucre
- 250 ml de lait
- 50 ml d'eau



CUISICOURS

Offrez un cours
de cuisine

www.cuisicours.com



Dans un saladier, mélangez le beurre fondu et le sucre.

Ajoutez un jaune d'œuf et mélangez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique.

Ajoutez l'eau puis le lait doucement tout en continuant à fouetter afin d'obtenir une pâte lisse à consistance épaisse.

Battez les 2 blancs d'œufs en neige et incorporez les à l'aide d'une spatule en bois à la pâte qui devient liquide et mousseuse.

Laissez reposer la pâte.

Badigeonnez d'huile les plaques du gaufrier.

A l'aide d'une louche, versez la pâte sur les plaques chaudes puis fermez l'appareil.

Comptez 2 à 3 min de cuisson.



Conseils
Variante
Vins

Servez avec du sucre glace, de la confiture ou du chocolat chaud.