

Difficulté ★★★

Gaufres moelleuses



10



15 min



25 min



INGREDIENTS

165 g de farine

4 œufs

1 sachet de levure chimique

2 càc de sucre vanillé

1 pincée de sel

30 g de beurre fondu

200 ml de lait



INSTRUCTIONS

- Dans un bol, verse la farine, la levure, le sel, le sucre vanillé et mélange brièvement.
- Creuse un petit puits au centre.
- Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes.
- Dans ton puits, verse les jaunes d'œufs, le beurre fondu et fouette le tout en ajoutant progressivement le lait.
- Avec ton robot ou ton batteur électrique, monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement au mélange précédent.
- Dépose une louche de pâte dans chaque emprunte de ton appareil à gaufres et laisse cuire pendant 5 minutes.
- Renouvelle l'opération jusqu'à épuisement de ta pâte.
- Tu peux maintenant garnir tes gaufres avec l'ingrédient de ton choix.

CONSERVATION

Pour garder des gaufres croustillantes, je te conseille de les congeler et de les passer 2 minutes au grille-pain avant de les déguster !