





GAUFRES



 ~10-15min

 20 min

 6 pers
6-8 gaufres

INGRÉDIENTS :

- 225 g de farine de froment
- 75 g féculé de pomme de terre ou Maïzena
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 75g de sucre
- 10 g de levure chimique
- 1/2 L de lait
- 1 pincée de sel

ETAPE 1

Mélangez la farine et la levure chimique dans un grand bol.

Faites un puits au centre, et ajoutez-y le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs.

Délayez peu à peu avec le lait.

Laissez reposer la pâte.

ETAPE 2

Laissez reposer 2 à 3 heures minimum, pour développer les arômes de la pâte.

Corinne ROBERTON



ETAPE 3

Faites cuire le tout dans un gaufrier légèrement beurré

