

GAUFRES

Ingrédients
Pour 4 personnes

500 gr de farine
25 gr de sucre en poudre
1/2 l d'eau
3 œufs
100 gr de beurre fondu
1/2 l de lait
1 pincée de sel
1/2 carré de levure de boulanger
(ou 7 gr levure en grain par 500 gr de farine)

Faites fondre le beurre qq mn au micro-onde ou à feu très doux.

Séparer les blancs des jaunes.

Mettre dans un récipient la farine, le sel, le sucre, les jaunes et l'eau, battez le tout et ajoutez le beurre fondu.

Délayez dans un peu de lait tiède la levure puis l'incorporer au mélange et battez pendant 10 mn env. battez les blancs en neige ferme.

Ajoutez le lait à la pâte puis les blancs délicatement.

Laissez reposer un peu puis faites vos gaufres.

