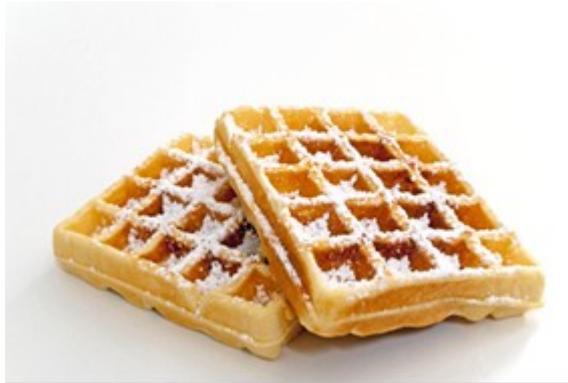


LES GAUFRES



Les ingrédients pour une grande quantité de gaufres.

- 350g de farine
- 6 œufs
- 200g de beurre
- 150g de sucre
- 0,75cl de lait (ou un peu de lait + eau)
- une pincée de sel

Les étapes de la recette

- Une heure avant la cuisson mettre dans un grand saladier la farine le sucre et une pincée de sel.
- Creuser un puits au centre et y mettre les jaunes d'œufs
- Délayer le tout avec le lait versé peu à peu.

Cuisson

- Au moment de la cuisson ajouter le beurre fondu et les blancs en neige.

Remarques

On peut diviser les ingrédients en deux pour faire moins de gaufres.
On peut ajouter un zeste d'orange ou de citron dans la pâte.
C'est facile à faire mais assez long et avoir un bon gaufrier.
Un vrai régal avec un peu de sucre glace.