

GAUFRES

RECETTE DE MEGAN



RÉALISATION : PLUS D'UNE HEURE

A déguster avec une bonne confiture ou pâte à tartiner, quelques fruits frais et une crème chantilly maison !

Si vous n'avez pas d'appareil à gaufres, il existe des moules pour faire ses gaufres au four.

Source recette et photo : Ôdélices

<https://odelices.ouest-france.fr/recette/gaufres-de-cyril-ligna-c-r494/>

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 40 g de sucre
- 2 oeufs
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, la levure et le sucre
2. Ajouter les oeufs battus et bien mélanger
3. Ajouter peu à peu le lait, en remuant avec un fouet, pour éviter les grumeaux
4. Incorporer le beurre fondu et la pincée de sel et bien mélanger
5. Laisser reposer la pâte à gaufres 1 heure au frigo avant de les cuire
6. Confectionner les gaufres dans un gaufrier chauffé, en les cuisant 3 à 5 minutes

OÙ TROUVER...

... DU LAIT ?

En bouteilles consignées dans la plupart des magasins de vrac : à la *Laiterie de Carouge*, au *Bocal Local*, à *Bio C' Bon*, au *NID*, à *l'Arcade*

... DE LA LEVURE ?

Au *Bocal Local*