









Gaufres



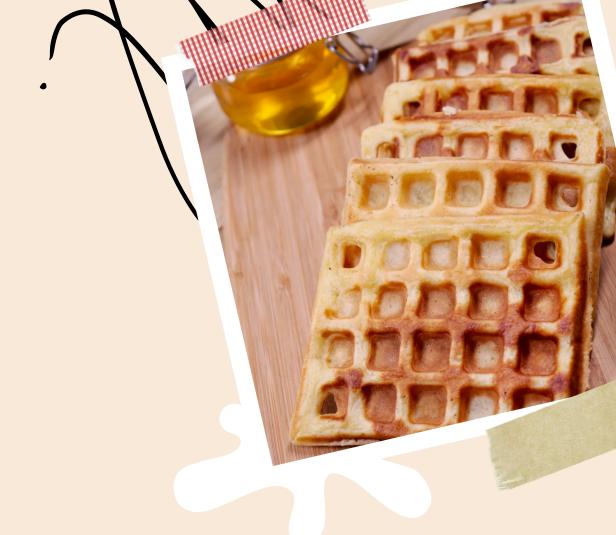
Préparation: 15 min

15 pièces

Cuisson: 3 min

Ingrédients

- 200 g de farine
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs



• ÉTAPE 1

Mettre la farine dans un saladier, y ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre ramolli.

• ÉTAPE 2

Délayer peu à peu le tout en y ajoutant le lait pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

• ÉTAPE 3

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter au restant en remuant délicatement.

ÉTAPE 4

Cuire le tout dans un gaufrier légèrement beurré.

