



Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 3 mn - Difficulté : Facile



Gaufres à l'ancienne

> Préparation

- Mélangez la farine et le sel, faites un puit au centre et cassez-y les oeufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau. Fouettez avec un fouet manuel ou électrique. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure. Fouettez de nouveau. La pâte doit être liquide et fluide. Dans le cas contraire, rajoutez de l'eau.
- Laissez reposer 30 minutes minimum. Versez la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés.
- Faites cuire 3 minutes environ en retournant le gaufrier à mi-cuisson.
- Mangez ces gaufres saupoudrées de sucre glace, avec de la confiture, du nutella, du sirop d'érable...

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 oeufs
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 150 ml de lait
- 150 ml d'eau
- 60 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'huile