PÂTE A GAUFRE

10 A 12 GAUFRES

250 g de farine
1 demi paquet de levure chimique
20g de sucre en poudre
3 oeufs battus
75g de beurre fondu
50 cl de lait
Du sucre glace
1 cc de sel

1. Dans une terrine, mettez la farine, la levure, le sel et sucre
2. Creusez un puits au centre et versez les œufs battus, le beurre fondu et petit à petit le lait.
3. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

4. Couvrir avec un linge et laissez reposer au moins 1h.
Préparation de la gaufre
1. Chauffez et graissez le gaufrier
2. Versez une louche de pâte dans le gaufrier ouvert.
3. Fermez le gaufrier et le retournez quelques secondes (si possible) afin de bien répartir la pâte.
4. Laissez cuire pendant 3 à 5 minutes suivant votre machine.
5. Détachez la gaufre et la saupoudré de sucre glace (ou autre suivant la recette).

LES CONSEILS DE NINA:

vous pouvez faire des gaufres salée. La recette est la même à l'exception du sucre