

MARDI GRAS

GAUFRES



Ingredients (pour 12 gaufres)

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 3 dl de lait entier
- 60 g de beurre fondu

Preparation:

Mélanger la farine, le sel et la poudre à lever dans un saladier. Former un puits.

Battre les oeufs avec le lait, le sucre, le sucre vanillé et le beurre.

Incorporer au fur et à mesure la préparation liquide à la farine à l'aide d'un fouet.

La pâte doit être lisse et fluide.

Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.

Beurrer le gaufrier et verser la pâte dans les moules. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient brun doré. Séparer les gaufres une fois refroidies.

Saupoudrer de sucre glace ou de sirop d'érable au moment de servir.

