

Gaufres légères en pâte à choux

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/08/25326925.html>

November 8, 2012

jeudi 8 novembre 2012

Une recette que je veux réaliser depuis très longtemps. Je l'ai trouvé sur le blog [Macaronette et cie.](#)
Le top !!

Des gaufres légères qui sont parties comme des petits pains. N'hésitez pas à l'essayer. A déguster avec de la chantilly ou du Nutella® pour une version sucrée, ou avec un Espuma au chorizo (par exemple) pour une version salée.

~~~~~

Ingrédients :

Eau : 16 cl  
Sucre : 1 pincée  
Beurre : 70 gr  
Sel : 1 pincée  
Poudre de lait : 15 gr  
Farine : 90 gr  
Œufs : 3

~~~~~

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Ajouter la poudre de lait, et faire bouillir de nouveau.

Hors du feu, ajouter la farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.

Lorsque la farine est complètement incorporée, remettre la casserole sur le feu (feu doux) en remuant pendant 5 minutes, pour dessécher la pâte.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant énergiquement.

Faire chauffer la machine à gaufres.

Dès qu'elle est chaude faire les gaufres.



