

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso

Gaufres sèches

Ce sont des gaufrettes préparées dans mon gaufrier Tefal. En option, il y avait la possibilité de prendre les plaques gaufres sèches...

Comme j'avais hérité d'une bonne recette venant d'une personne qui m'est très chère, j'ai tout de suite pris ce jeu de plaques... pour préparer enfin ce sympathique goûter.



Pour 40 à 80 gaufres (tout dépendra de la taille que vous ferez)

180 g de sucre
3 oeufs entiers
250 g de farine
180 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé

Bien mélanger le tout. Tout doit être bien homogène.

Faire cuire dans un gaufrier avec une plaque spéciale "gaufres sèches" ou "gaufrettes"....

En général, je double les proportions...pour en faire environ 180 !!!

Une fois cuites, s'il vous prend une envie encore plus gourmande, vous pourrez les napper de nutella ou de chantilly....Vous m'en reparlerez, si vous essayez, car je n'ai jamais tenté....si si, je dis vrai ! car personnellement, je les préfère nature. Ca vous épate non ???

Et si par bonheur, il vous en reste, vous pourrez les garder plusieurs jours, dans une boîte métallique fermée, elles n'en seront que meilleures car elles auront séché un peu +, elles deviendront alors, encore plus croustillantes...miam miam miam !!!