



Mes gaufres crousti-moelleuses

Ingrédients :

- 250g de farine
- 2 oeufs
- 2 pincées de vanille en poudre
- 30g de sucre
- 1 pincée de sel
- 60g de beurre
- 25cl de lait
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Dans un saladier, cassez les oeufs et ajoutez le sucre.



Battre le tout au fouet électrique pour obtenir un mélange mousseux.



Ajoutez ensuite le beurre fondu et battre cette fois-ci au fouet manuel.



Ajoutez alors la farine mélangée à la levure petit à petit tout en fouettant. Ajoutez également la pincée de sel et les pincées de vanille.



Laissez reposer cette pâte pendant 1h30 recouverte d'un torchon.

Après ce laps de temps, faire chauffer le gaufrier et à l'aide d'une louche, déposer délicatement la pâte dans les alvéoles du gaufrier.



Refermez celui-ci et laissez cuire. Le couvercle de mon gaufrier s'est levé, signe qu'elles gonflaient bien.



Quand c'est cuit (la lumière rouge s'éteint sur ce modèle), ouvrir et détacher les gaufres. Enlever les chutes de pâte sur les côtés et les casser en 2.



Les disposer dans un plat et mangez chaud ! Bon appétit

