



Les gaufres

Recette pour 24 gaufres. Préparation : 5 min. Repos : 1 h. Cuisson : 3 à 5 min.

Ingrédients

Sel : 2 pincées
Farine : 200 g
Maïzena : 25 g
Sucre : 40 g
Levure : chimique, 1/2 sachet
Beurre : 50 g
Lait : 1/2 litre (soit 500 g)
Oeufs : 2

Matériel

une petite jatte pour le beurre
une balance ménagère
un mixer
une grande jatte
un batteur
un fouet
une louche
un gaufrier



Réalisation > la pâte à gaufres

1. Faire fondre le beurre dans une petite jatte au micro-ondes.
2. Placer toutes les poudres dans l'ordre dans le mixer : sel, farine, maïzena, sucre et levure. Les mélanger au mixer à vitesse douce.
- attention à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel -
3. Ajouter ensuite les liquides : le beurre fondu, le lait et les jaunes d'oeufs. Mélanger encore, à vitesse plus vive.
4. Battre les blancs en neige dans une grande jatte.
5. Verser sur les blancs bien fermes la préparation liquide du mixer, et mélanger doucement au fouet jusqu'à obtenir une pâte mousseuse bien lisse.
6. Laisser reposer au moins 1 heure à température ambiante.

Réalisation > la cuisson

7. Préchauffer le gaufrier. Puis verser des petites louches de pâte sur les plaques et laisser cuire doucement afin que les gaufres ne soient pas trop brunes et restent moelleuses.
- si vous possédez comme moi le "croque-gaufre automatique" de Tefal, l'idéal est de les faire cuire à thermostat 2.2 -
8. Régalez-vous aussitôt en les garnissant de sucre glace ou autre selon votre gourmandise !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com