

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/332984-gaufres>[Lancer l'impression](#)☒ Sans les avis☒ Sans les images[Fermer la page](#)

Gaufres

Préparation : 20 mn | **Cuisson :** 3 mn | **Difficulté :** Facile

Pour 4 personnes

250 g de **farine**

2 **oeufs**

35 cl de **lait**

70 g de **beurre** fondu

30 g de **sucré** en poudre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de **sel**

Huile pour le gaufrier

Recette proposée
par Jeanine Bobin

1 Dans une jatte, battez les oeufs en omelette avec le sucre en poudre et le sel.

2 Mélangez la farine et la levure dans un saladier et faites un puits au centre. Versez-y les oeufs battus, puis délayez avec le lait et le beurre fondu, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrez et laissez reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

3 Faites chauffer le gaufrier et enduisez-le d'huile sur ses deux faces. Versez une petite louchée de pâte dans la moitié inférieure de chaque moule et répartissez-la dans toutes les alvéoles en inclinant doucement l'**appareil** en tout sens. Fermez-le et retournez-le aussitôt pour que la pâte encore liquide couvre également l'autre face. Laissez cuire 2 minutes environ de chaque côté, puis démoulez délicatement.

[Retour à la recette](#)[Fermer la fenêtre](#)

Copyright 2007 Benchmark Group