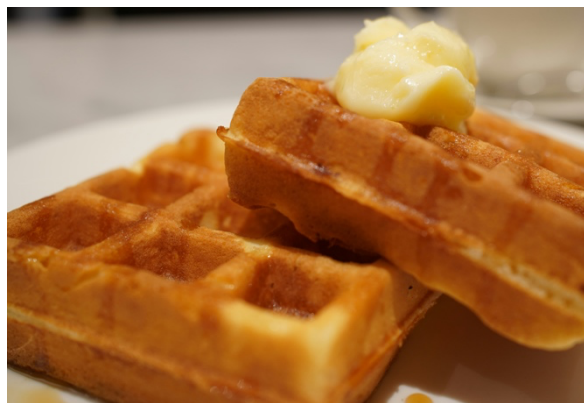


FICHE CUISINE

RECETTE GAUFRES SUCRÉES

Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cas d'extrait de vanille
- 30g de sucre
- 750ml de liquide (eau, lait)
- 4 œuf
- 125 de beurre
- 1 pincée de sel



Réalisation :

Étape 1 :

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.

Étape 2 :

Dans un saladier, versez la farine, le sel, le sucre, l'extrait de vanille et les œufs puis mélangez.

Étape 3 :

Faites dissoudre la levure dans le liquide puis ajoutez progressivement au mélange farine/œufs.

Étape 4 :

Pour finir ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer la pâte 30minutes minimum.

Étape 5 :

Versez une louche de pâte dans l'appareil à gaufres chaud puis faites cuire quelques minutes.

