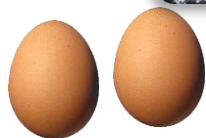




# Gaufres au sucre

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 ml de lait
- 25 g de levure
- 2 c. à café de sucre
- 2 œufs
- 125 g de beurre fondu
- sel : 4 pincées
- 140 g sucre perlé :



## Ustensiles

une cuillère



des plats



un lèche-plat



un essuie



une balance



un gaufrier



un bol gradué





# Gaufres au sucre

## Étapes



Mélanger la farine, le sel et le sucre.



Délayer la levure dans un peu de lait tiède, avec le sucre.



Faire fondre le beurre avec le reste du lait.



Faire un puits dans la farine et mettre les œufs.

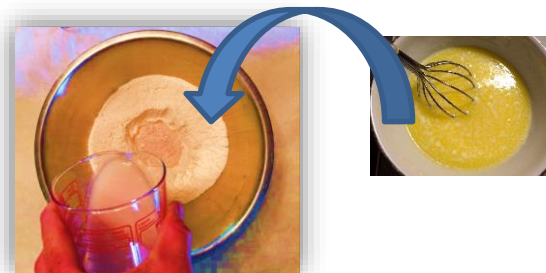


# Gaufres au sucre

## Étapes



Mélanger



Ajouter le beurre fondu et  
le reste du lait.



Mélanger



Attendre 30'



# Gaufres au sucre

## Étapes



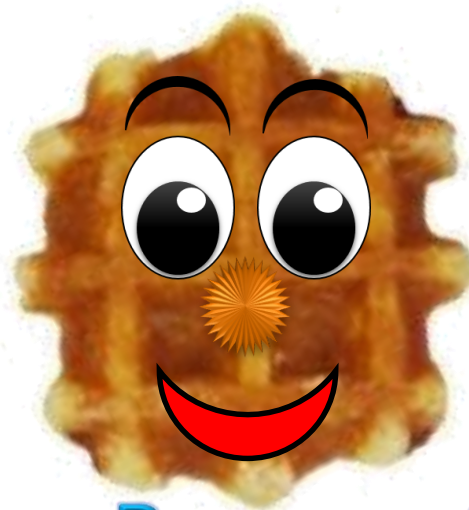
Ajouter le sucre perlé et mélanger.



Cuire dans un fer à gaufres.



Bon appétit!



Bon appétit!