



Cuisiner des gaufres de Bruxelles

Ingrédients

• 250 g de farine



• 100 g de beurre fondu



• 15 g de levure de boulanger



• 3 oeufs



• 375 ml de lait



• 1 c. à café de sucre



Ustensiles

une cuillère



des plats

4



un lèche-plat



une louche



une balance



un gaufrier



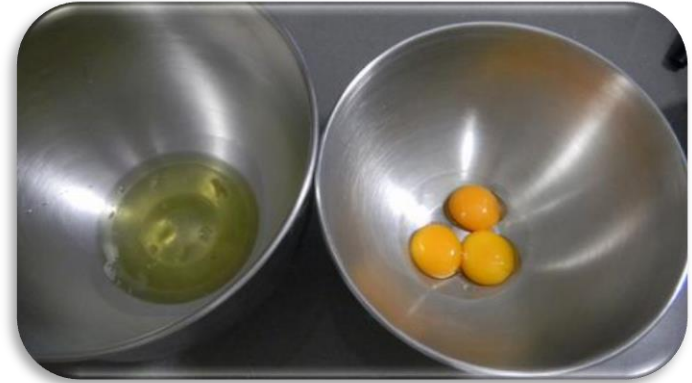


Cuisiner des gaufres de Bruxelles

Étapes



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



Séparez les blancs des jaunes des œufs.



Battez les blancs en neige.



Faites un puits dans la farine et versez le reste de lait tiède, battez bien le tout.



Cuisiner des gaufres de Bruxelles

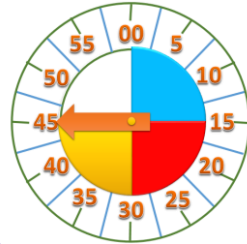
Étapes



Ajoutez le beurre fondu, la levure, les jaunes.



Incorporez délicatement les blancs en neige.



Laissez lever 45 min à couvert.



Passer au gaufrier.