

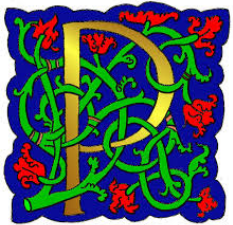


La Recette Des oublés



INGRÉDIENTS :

250 g de miel
250 g de farine
2 oeufs
30 g de beurre préparation



RÉPARATION :

ÉTAPE 1

Faites fondre le miel dans 10 cl d'eau froide. Mettez la farine dans une terrine, creusez un puits, ajoutez les oeufs entiers, remuez en incorporant petit à petit l'eau et le miel.

ÉTAPE 2

Faites fondre 15 g de beurre, incorporez-les à la pâte en mélangeant très rapidement, (la pâte doit pouvoir être roulée sous la main. Formez une trentaine de petites boules.

ÉTAPE 3

Faites chauffer le gaufrier (très petite trame) à feu vif, beurrez-le, placez-y une boule de pâte, fermez en appuyant fortement (regraisser le gaufrier toute les 3-4 cuissons). Chauffez le gaufrier 45 secondes, retournez-le et faites de même.

ÉTAPE 4

Servez chaud ou froid suivant les goûts.