

Gaufres



Rien de tel moi je dis pour le quatre heure des grands froids que des bonnes gaufres bien épaisses et bien gourmandes ! Aujourd'hui on est mercredi alors pour le goûter on hésite plus et on se lance dans la confection des gaufres ! Simple, plutôt rapide à faire, efficace pour des enfants affamés et ultra délicieux (déjà que délicieux tout seul c'est pas rien mais là ultra délicieux) !

Pour une quinzaine de gaufres

Ingrédients:

250g de farine

25cl de lait frais tiède

3 œufs

100g de beurre

10g de levure de boulanger fraîche

15g de sucre en poudre

1 pincée de sel

Préparation:

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes environ 30sec. Dans un grand bol, délayez la levure de boulanger et le sucre dans le lait. Battez les œufs en omelette dans un autre bol.

Tamisez la farine avec le sel dans un saladier et creusez un puits au centre. Versez en premier et sans cesser de mélanger les œufs battus, puis le lait avec la levure et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et homogénéisez la pâte. Passez la pâte à travers un tamis si nécessaire.

Laissez ensuite reposer la préparation pendant 1H à température ambiante.

Graissez et préchauffez le gaufrier. Versez une louche de pâte dans les empreintes du moule, puis comptez 3 à 5min de cuisson par gaufre.

Servez les gaufres chaude avec du chocolat, de la confiture, du sirop d'érable, du miel, de la confiture, du sucre glace,...