

LES GAUFRES

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 œufs
- 75g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 verre de lait
- 1 verre d'eau
- 60g de sucre
- 2 sachet de sucre vanillé



1. Mélanger la farine et le sel. Faire un puits et y casser les œufs.
2. Ajouter le beurre fondu, le lait et l'eau.
3. Fouetter
4. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure.
5. Fouetter à nouveau.
6. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.
7. Verser la pâte sur un moule à gaufrier huilé.
8. Faire cuire 3 minutes chaque gaufre.



Bon appétit ! 000

Les gaufres



Pour faire des gaufres, nous avons besoin...

1. Copie un par un les ingrédients :

de la farine
.....
.....

2. Barre les ingrédients intrus :

De la levure	De l'eau	Du jus d'orange
Des oeufs	Du sirop à la menthe	De la farine
Du gruyère	Du poivre	Du sel

3. Trouve la question de chaque réponse :

Il faut fouetter deux fois la pâte. ⇒ **Combien de fois** faut-il fouetter la pâte ?

La pâte doit reposer 30 minutes.

Combien de temps..... ?

La pâte doit être versée sur un moule à gaufrier.

Sur quoi

Il faut 4 œufs pour cette recette.

Les gaufres doivent cuire 3 minutes.