
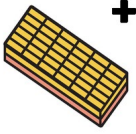

















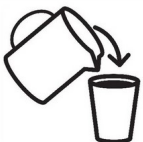





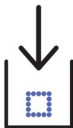




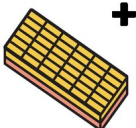




LA la	 recette	DES des	 gaufres						
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	250 250	g grammes	DE de	 farine	.
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	1 un	 sachet de levure	.		.
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	1 un	 cuillère	DE de	 sel	.
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	50 50	g grammes	D' d'	 huile	.
 je	 verse	 dans	LE le	 saladier	350 350	mL millilitres	D' d'	 Eau gazeuse	.
 je	 cuis	LES les	 gaufres	 dans	1 un	 gaufrier	.		.