

# GAUFRES (PÂTE À GAUFRES)

Juillet 2007 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de farine fluide
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 4 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- ★ 1 pincée de sel fin
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Bol, Cul de poule, Gaufrier électrique, Fouet

Préparation : 10 mn

Repos : 2h00

Cuisson : 2 à 5 mn par gaufre

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,00 € (soit 0,25 € par personne)



## Recette :

Mettre la farine dans un cul de poule, faire un puits, ajouter les œufs entiers (que l'on casse un par un dans un bol), le sucre, l'huile, la pincée de sel et un peu de lait. Travailler au fouet et ajouter progressivement la totalité du lait. Bien homogénéiser de façon à avoir une pâte fluide et laisser reposer deux heures minimum en fouettant de temps en temps.

Faire chauffer le gaufrier, verser de la pâte suffisamment et cuire entre deux à cinq minutes par gaufre selon la puissance du gaufrier. Saupoudrer largement de sucre glace, ou garnir de confiture, miel, chocolat fondu, pâte à tartiner ... selon le goût et consommer de préférence tiède.

## Boisson :

Un Cidre doux, Breton ou Normand, servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.