Gaufres

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 2 pers.
Préparation | 10 min
Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75 cl de liquide (eau, bière, lait, au choix)
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 30 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Parfum au choix (vanille, rhum...)
- 4 œufs

Faites fondre le beurre, laissez tiédir.
Dans un blender, versez tous les ingrédients. Mixez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
Ajoutez le beurre, le parfum au choix.
Laissez reposer 30 min.
Faire cuire vos gaufres.

Quelques conseils pour des gaufres réussies !
*Pour des gaufres onctueuses : utilisez du lait et de la crème
*Pour des gaufres croustillantes et légères : privilégiez l'eau et la bière
*Il faut impérativement utilisez de la levure (10 g pour 500 g de farine)
La levure boulangère donne des gaufres de qualités supérieures, mais nécessite un temps de repos d'env. 2h.
Attention d'avoir un récipient assez grand, la pâte peut doubler voir tripler de volume...