



# Curbelets

Facile - Pour 24 curbelets. - Prép : 15 min - Repos 3h min - Cuisson : 4 min

200 g de sucre

350 g de farine

3 oeufs

2 verres d'eau

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de vanille liquide

2 cuil. à soupe de jus de citron

50 g de beurre

Dans un saladier, mettre le sucre, la farine, les oeufs, l'eau, la pincée de sel, la vanille et le jus de citron.

Mélangez le tout pendant environ 10 min.

Dans une casserole, faites fondre le beurre.

Ajoutez-le à la préparation, et mélangez le tout.

Ajoutez-le à la préparation, et mélangez le tout.

Laissez reposer 3h min à température ou la veille pour le lendemain.

Munissez vous de votre gaufrier avec des plaques à gaufrettes comme celles-ci  
Le faire chauffer.

Une fois chaud, versez une louche de pâte.

Faire cuire 2 min env., l'appareil bip quand c'est cuit.

Vous obtenez un rectangle de pâte cuite, coupez l'excédent de pâte tout autour au ciseaux pour avoir des bords bien nets.

Il vous faut être rapide car la gaufrettes refroidis vite...

La remettre un peu à chauffer dans le gaufrier.

Roulez le rectangle autour d'un bout de bois, bien serrer dans le sens de la longueur.

Poser côté "pliure" dans un plat et laissez refroidir quelques secondes...

Encore tiède, retirez le bout de bois pour éviter que votre curbulet reste collé.

Réservez et continuer à cuire jusqu'à épaissement de la pâte...