

Gaufres au beurre de cacahuètes {+bonus gourmand}

Pour 8 gaufres

3 œufs

410ml de lait

240g de farine

1 sachet de levure chimique

1/2 cuil à café de sel

110g de [beurre de cacahuètes](#)

1 cuil à soupe de sucre

Bonus gourmand

des cacahuètes concassées

du chocolat noir

du chocolat dulcey

...

Préchauffez le four à 220°C.

Mélangez-le au lait, le beurre de cacahuètes et les œufs. Ajoutez la farine, le sel, la levure et le sucre. Mélangez bien au fouet (ou au mixer plongeant) pour obtenir une pâte homogène.

Posez les moules sur une plaque de four et versez votre pâte dans les empreintes,

Bonus gourmand: parsemez la pâte de pépites de chocolat noir, dulcey ou de cacahuètes concassées ou autre.

Enfournez à 220°C en plaçant la plaque à mi hauteur et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes.

Sortez la plaque du four et retournez-la sur une autre plaque. Laissez un peu refroidir avant de démoulez les gaufres puis remettez-les au four pendant 5 minutes pour qu'elles soient bien dorées.

