

Les Gaufres

Pour 12 à 15 gaufres:

- 300g de farine, 60g de sucre, 100g de beurre, 2 œufs, 1/4 de litre de lait et 1/4 d'eau minérale pétillante, 1 sachet de levure de boulanger.

Mettre la levure dans un peu de lait tiède. Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mettre la farine et le sucre.

*Ajouter **les jaunes** d'œufs puis la levure et le beurre un peu refroidi.*

Mélanger tout en incorporant doucement le reste du lait et l'eau.

Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte.

Mettre dans un endroit et la laisser se reposer 2 heures environ.

Passer ce temps là, faire chauffer le gaufrier (il doit être très chaud) et verser une louche de pâte et laisser cuire 3 à 4 min.

Ensuite déguster avec chantilly, sucre glace, « Nutella », miel, confiture ...etc.

