

GAUFRES



500 g de farine
1/2 L de lait
250 g de beurre
175 g de sucre
4 oeufs
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Faire fondre le beurre dans un bol. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Y ajouter le lait, puis la farine et la levure, puis le sel et enfin le beurre fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte. Cuire la pâte au gaufrier.