



Gaufres Aux Amandes

Ingrédients :

250g de farine
150g de sucre en poudre
60g de poudre d'**amande**
3 œufs
1/4l de lait
70g de beurre
1càc d'extrait d'**amande** amer
1 pincée de sel

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sel et le sucre en poudre.

Ajouter les œufs et mélanger.

Verser le lait et mélanger le tout avec un fouet.

Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter à la pâte, ainsi que l'extrait d'amande amer.

Mélanger.

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

Faire cuire les gaufres dans votre gaufrier et les déguster encore tièdes.