

Gaufrettes au vin blanc de la Saint Vincent



Ingrédients pour une cinquantaine de gaufrettes:

300g de farine
200g de sucre
1 pincée de sel
3 oeufs
1 verre de lait
1 verre de vin blanc
100g de beurre fondu

Préparation :

- Dans un saladier, mettre la farine et former une fontaine. Mettre au centre le sucre, le sel et les oeufs. Mélanger en incorporant peu à peu la farine.
- Ajouter le lait et le vin blanc. Travailler la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.
- Incorporer le beurre fondu puis laisser reposer la pâte au moins 2 heures. Si la pâte est trop épaisse, diluez-la avec un peu de lait : la pâte doit être assez fluide pour obtenir des gaufrettes fines!
- Faire chauffer le fer à gaufres sèches (graissé avec un peu d'huile si besoin). Verser une petite louche de pâte et faire cuire vivement en retournant le gaufrier.