

Gaufres pétries Haute-saônoises



Ingrédients:

1 kg de farine
5 oeufs
350g de beurre
350g de sucre
environ 200ml de lait
1 pincée de sel

Préparation:

- Fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux.
- Verser la farine dans un grand saladier et faire une fontaine.
- Au centre, mettre le sucre, le sel et les oeufs.
- Amalgamer à la cuillère en bois en partant du centre, tout en incorporant le beurre fondu en plusieurs fois puis le lait. On doit obtenir une boule de pâte ferme et collante.
- Couvrir et laisser reposer au moins 2 heures.

Cuisson:

Lorsque le gaufrier est bien chaud, y déposer des petites boules de pâte à l'aide de 2 cuillères à café. Faire cuire quelques instants puis démouler les gaufres. Laisser refroidir sur une grille.

