

Recette

Gaufres à l'ancienne

★★★★☆ 498 avis des internautes - Note : 4/5

Recette proposée par [Maud Favre](#)



" Une recette donnée par un ancien cuisinier.

Ce sont les plus savoureuses gaufres que j'ai mangées à ce jour "

Pour 5 personnes : **Facile**

- 250 g de [farine](#)
- 1 cuillère à café de [sel](#)
- 4 [œufs](#)
- 75 g de [beurre](#)
- 1 sachet de [levure](#)
- 150 ml de [lait](#)
- 150 ml d'[eau](#)
- 60 g de [sucre](#)
- 2 sachets de [sucre vanillé](#)
- 1 cuillère à soupe d'[huile](#)
- 2 cuillères à soupe de [rhum](#) (facultatif)
- Préparation : 10 mn
- Cuisson : 3 mn /2 gaufres
- Repos : 30 mn
- Temps total : 40 mn

Préparation des "Gaufres à l'ancienne" (environ 20 gaufres)



1 - Mélangez la farine et le sel, faites un puits au centre et cassez-y les œufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau. Fouettez avec un fouet manuel ou électrique. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure et éventuellement le rhum. Fouettez de nouveau. La pâte doit être liquide et fluide. Dans le cas contraire, rajoutez de l'eau.



2 - Laissez reposer 30 minutes minimum. Versez la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés.



3 - Faites cuire 3 minutes environ en retournant le gaufrier à mi-cuisson. Recommencez autant de fois que nécessaire.



4 - Mangez ces gaufres saupoudrées de sucre glace, avec de la confiture, du nutella, du sirop d'érable...

L'idéal avec les gaufres c'est que l'on peut les accompagner comme on veut : sauce au chocolat, confiture, chantilly...

Bon appétit ! ...