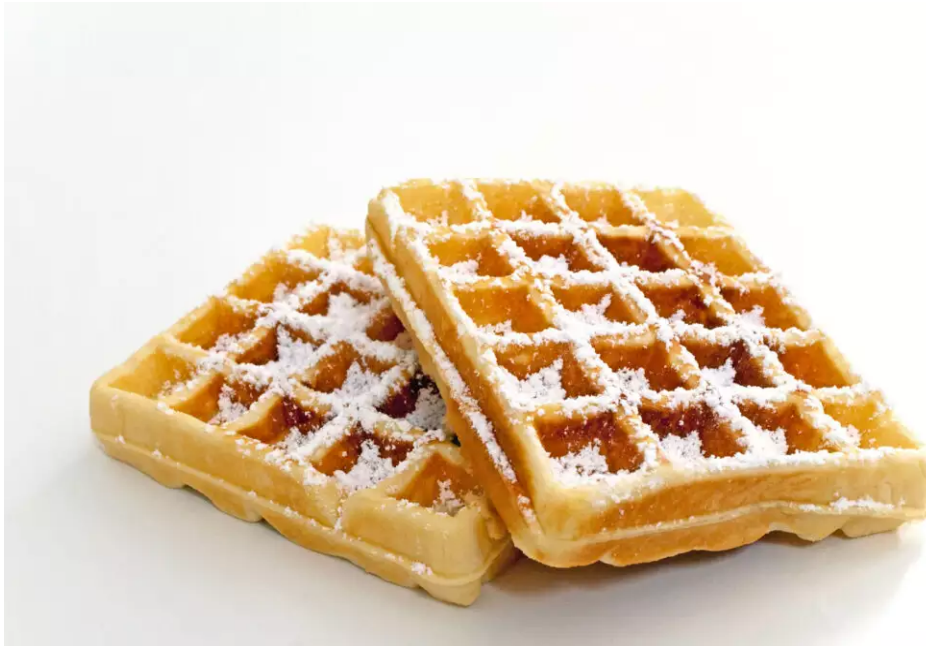


Gaufres Maison Parfaites

Pour 6 à 8 gaufres – moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (≈ 11 g)
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 gros œufs
- 50 cl de lait tiède
- 100 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Optionnel : un peu de rhum, zeste d'orange ou cannelle pour une touche gourmande.

Préparation :

1. Faire fondre le beurre, puis le laisser tiédir.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
3. Ajouter les œufs, puis verser le lait petit à petit en fouettant pour éviter les grumeaux.
4. Incorporer le beurre fondu et la vanille.
5. Laisser reposer la pâte 30 min à température ambiante.
6. Préchauffer le gaufrier et le graisser légèrement.
7. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes (3 à 4 min).

Astuces :

- Pour des gaufres plus légères, remplace 1/3 du lait par de l'eau gazeuse ou de la bière blonde.
- Pour des gaufres dessert : ajoute 1 c. à soupe de poudre de cacao.
- Pour les garder croustillantes : pose-les sur une grille (pas une assiette) avant de servir.