GAUFRES AU BEURRE

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Produits laitiers

Ingrédients

- ✓ 120 g de beurre
- ✓ 500 g de farine
- ✓ 1/2 l d´eau
- ✓ 1/2 l de lait entier
- ✓ 40 g de levure
- ✓ 1 cuil. à café de sucre cristallisé
- ✓ 5 oeufs

Préparation

Séparer les blancs et les jaunes des oeufs, fouetter les blancs en neige, réserver les jaunes. Mélanger le lait à l´eau. Y ajouter la levure délayée dans un peu d´eau tiède, ajouter les jaunes d'œufs battus en omelette et la farine tamisée. Mélanger intimement l´appareil. Incorporer soigneusement à la spatule les blancs battus en neige à l´appareil. Terminer en y ajoutant le beurre fondu.

Cuire dans un gaufrier chauffé non beurré.