

Mmmh...des gaufres!

Ingédients

15gr de levure de boulanger
375ml de lait tiède
1 càc de sucre en poudre
3 oeufs
250gr de farine tamisée
Beurre



CuisinerDécorerOffrir

Émiettez la levure de boulanger dans un cul de poule et délayez-la avec 75ml de lait tiède.

Ajoutez le sucre en poudre, mélangez.
Laissez reposer quelques minutes.

Séparez 3 blancs des jaunes d'oeufs.
Battez les blancs en neige bien ferme.
Réservez.

Dans un cul de poule, versez la farine tamisée.
Creusez un puits au centre et versez 300ml le lait tiède.
Mélangez énergiquement le tout à l'aide d'un fouet.
Ajoutez les jaunes d'oeufs, le beurre fondu et la levure délayée.
Mélangez. Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.
Couvrez le cul de poule d'un linge propre et sec.

Laissez reposer la pâte pendant 45 minutes.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

NEW
Moule à gaufres
WAFFLE MAKER
GreenPan



Ch^{de} de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

