

Voici ma recette de gauffres  
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour environ 12 gauffres:

250 gr de farine  
un sachet de levure(je n'en mets pas puisque la farine que j'utilise en contient déjà)  
150 gr de sucre en poudre  
100 gr de beurre  
3 oeufs  
1/2 litre de lait  
une pincée de sel  
on peut y ajouter un parfum comme de la vanille ou autre mais nous on aime "nature"

1. dans un plat, mettre la farine, le sucre, le sel, la levure ,mélanger puis faire un puit
2. y déposer les oeufs ,mélanger un peu à la fois au milieu du puit
3. ajouter petit à petit le lait
4. ajouter le beurre fondu,bien mélanger

voilà la pate est prête

5. faire chauffer le gauffrier et à l'aide d'une louche, verser sur les plaques bien chaudes

laisser dorer c'est prêt!