

Gaufres traditionnelles

Ingrédients pour 6 personnes

600 g farine
2 paquet levure chimique (de 10 g)
sel
150 g sucre en poudre
200 g margarine
4 oeufs
1 l lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier.
Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les oeufs entiers.

Délayer peu à peu avec le lait.

Laisser reposer la pâte une heure.

Cette recette est pour 16 gaufres.

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Date: 15.10.2006

Enregistré par: démo