

TAP CUISINE

NOUS REVOILÀ MARDI 13 DÉCEMBRE 2016 NOUS AVONS RÉALISÉ DES GAUFRES.

JE VOUS LIVRE LA RECETTE :

INGREDIENTS

- 75g de sucre
- 175g de farine
- 3 œuf (jaune et blanc séparer
- 90g de beurre fondu
- 1 pincé de sel
- 250 ml de lait
- 5 ml de levure chimique

PREPARATION

1. Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure et le sucre avec un fouet.
2. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
3. Monter les blancs en neige soit avec un fouet ou un batteur électrique et les incorporer délicatement à la préparation.
4. Répartir la préparation dans les moules à gaufres et mettre au four 11 min à 220°C puis démouler et remettre à cuire 4 min sur la grille du four.

Nous avons utilisé des moules à gaufres en silicone spéciale four mais vous pouvez le faire dans un gaufrier.

5. Déguster avec du sucre glace, chocolat, confiture....

