

Gaufres croustillantes

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 150g de farine
- 60g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 200g de lait entier
- 6g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'arôme de vanille
- 15g d'huile de tournesol

Préparation

1. Incorporez les jaunes d'œuf et l'huile, puis le lait et la vanille.
2. Laissez reposer la pâte pendant minimum 2h30.
3. Ensuite, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte précédente.
4. Faites cuire vos gaufres selon le mode d'emploi de votre appareil.
5. Il ne vous reste plus qu'à sortir la pâte à tartiner, le sucre glace, le chocolat fondu, la glace, le sirop d'érable... et à vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com