

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GAUFRES DE JULIE ANDRIEU

Pour 6 personnes :

125g farine T.55 - 2 càs sucre vanillé maison (ou 2 sachets de sucre vanillé) - 8g levure chimique - 80g beurre doux - 1 pincée de sel - 2 jaunes + 3 blancs d'oeufs - 160g lait entier -

Chauffer le gaufrier position la plus haute. Fondre le beurre et le laisser tiédir. Mélanger au fouet la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajouter la moitié du lait et le beurre fondu. Fouetter. Verser le reste du lait. Fouetter. Ajouter les jaunes d'oeufs, fouetter. D'autre part fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme. Ajouter 1/3 au mélange précédent vivement, puis délicatement les 2/3 restants.

A l'aide d'un pinceau en silicone huiler rapidement les plaques. Verser une louche de pâte en la répartissant. Fermer le gaufrier. Cuire 2 minutes, tourner le gaufrier et cuire encore 2 minutes. Tourner à l'endroit le gaufrier. Ouvrir puis ôter les gaufres en décollant à l'aide d'une fourchette. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Servir saupoudrées de sucre glace ou non.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr