

# A la baguette

Pains et viennoiseries

## Gaufres express sans pause

Sur le blog : A la baguette (<http://alabaguette.canalblog.com/>)

### Ingrédients :

#### Pour la pâte (12 gaufres)

- 500 g de farine t45 (grau de préférence)
- 4 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée sel fin de Guérande
- 360 g d'eau
- 360 g de lait demi-écrémé
- 60 g de sucre en poudre (fin)
- 60 g d'huile de tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé



### Préparation:

Préchauffez votre gaufrier en suivant les indications de la notice.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot.

Mixez 1 minute 30 - vitesse 10.

La pâte est prête...

Faites cuire les gaufres ( env. 2 min 30 à 270°C pour ma part).

Posez-les sur une grille pour le refroidissement.

### Sur le robot i-Cook'in®

<https://www.guydemarle.com/recettes/gaufres-express-sans-pause-28222>

