



Les Gourmandises de Marina

GAUFRES

Ingrédients :

250 grs de farine
1 cuill. à café de sel
4 oeufs
75 grs de beurre
150 ml de lait
150 ml d'eau
1 sachet de levure
60 grs de sucre
2 sachets de sucre vanillé
1 cuill. à soupe d'huile
2 cuill. à soupe de rhum

Préparation :

Mélangez la farine et le sel, faites un puits au centre et cassez-y les œufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau. Mélangez avec un fouet électrique ou à main.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure et le rhum. Fouettez de nouveau. La pâte doit être liquide, homogène et fluide. Si quelques grumeaux persistent passer la préparation quelques instant au mixeur.

Laissez reposer 30 minutes au minimum (plus c'est mieux, on peut même faire la pâte la veille). Versez la pâte dans le gaufrier bien chaud.

Cuire dans un gaufrier selon votre cuisson et déguster avec les accompagnements de votre choix.