



GAUFRETTES

GAUFRETTES
À LA CASSONADE

Mélangez 250 g de farine,
150 g de cassonade brune,
100 g de beurre,
2 g de levure chimique, 1 œuf.
Laissez reposer 2 heures au frais.
Faites 4 boulettes de la taille
d'une prune, écrasez-les bien
avec la paume de la main
et faites-les cuire 3 min.

GAUFRES DU NOUVEL AN

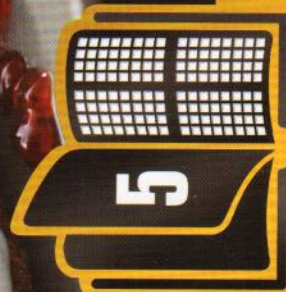
Mélangez 1 kg de farine,
4 œufs, 375 g de margarine
fondue, 50 g de levure de
boulanger (1 bloc dans ½ verre
de lait tiède), 1 pincée de sel,
2 sachets de sucre vanillé,
1 c.à.s d'huile.
Laissez reposer 2 heures.
Faites 4 boulettes de la taille
d'une prune, les aplatis
avec un rouleau et les mettre
dans l'appareil.
Faites cuire 3 min.

GAUFRETTES AU PARMESAN

Mélangez 350 ml de lait,
20 g de sucre, 1 pincée de sel
et 250 g de farine.
Incorporez 3 jaunes d'œufs
et 85 g de beurre fondu.
Mélangez bien.
Laissez reposer la pâte au frais
pendant 1 heure.
Montez 3 blancs d'œufs en
neige. Incorporez à la pâte
30 g de parmesan râpé
et les blancs d'œufs.
Faites cuire la pâte pendant
3 à 5 minutes.
Servir en apéritif ou en salade.

GAUFRETTES AU CURRY

Mélangez 350 ml de lait,
20 g de sucre, 1 pincée de sel
et 250 g de farine.
Incorporez 3 jaunes d'œufs et 85 g
de beurre fondu. Mélangez bien.
Laissez reposer la pâte au frais
pendant 1 heure.
Montez 3 blancs d'œufs en neige.
Incorporez à la pâte
1 cà.c de curry en poudre
(2 cà.c pour un goût plus prononcé),
1 cà.s d'aneth et les blancs d'œufs.
Faites cuire la pâte pendant
3 à 5 minutes.
Servir en apéritif ou en salade.



SNACK COLLECTION

GAUFRETTES - WAFERS - WAFFELN - WAFELTJES
- VAFLER - RÅN - VAFFELKJÈKS - VOHVELI -
BARQUILLOS - VOLACHAS WAFFLES - WAFER -
ГКОФРЕТЕС - ВАФЛИ - ВАФЛІ - ЖҰҚА ВАФЛИ
ҚАБЫРШЫҚТАРЫ - ОРЛАТҚУ - ОБЛАТҚУ - ОСТҮА -
WAFLE - ВАФЛІД - ВАФЛІАІ - ВАФЕЛЕС - ВАФЕ -
ВАФЛИЧКИ - ОБЛАТИ - ВАФЛІ - ВАФЛІ - ГОФРЕТ