

## Recette des Gaufrettes

Il faut un appareil à gaufre avec des plaques pour gaufrettes !

### Ingrédients pour 20 gaufrettes :

350 g de farine  
320 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
250 g de beurre  
6 œufs



### Préparation :

Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre.  
Ajouter les jaunes d'œufs et ensuite la farine.  
Mixer le tout de façon à obtenir une pâte lisse.  
Mélanger délicatement à la spatule les blancs en neige.

Faire les gaufrettes avec l'appareil à gaufres mais avec les plaques spéciales gaufrettes en mettant un peu de pâte !

Les gaufrettes se conservent quelques jours dans une boîte type Tupperware !

Et surtout bonne dégustation !

## Recette du gâteau au yaourt des anniversaires !

### Ingrédients :

1 yaourt nature  
(On prend le pot comme mesure)  
2 pots de farine  
2 pots de sucre  
½ pot d'huile de tournesol ou colza  
3 œufs  
½ sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pot de Nutella ou pâte à tartiner



### Préparation :

Verser le yaourt nature dans un saladier.  
Nettoyer le pot, celui-ci servant désormais de mesure.  
Ensuite verser les ingrédients en utilisant votre pot de yaourt comme mesure.

Préchauffer votre four : thermostat 6-7 (200-220°)

Mélanger le tout à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une pâte onctueuse.  
Beurrer votre plat à gâteau, y verser votre pâte et mettre au four.  
Temps de cuisson : 30 min

Une fois votre gâteau cuit, le démouler et tartiner le de pâte à tartiner sur le dessus (vous pouvez aussi le couper en 2 et en mettre dedans) il est possible de remplacer le Nutella par de la confiture.

Bonne dégustation !