

Gaufres



une recette de Martha Stewart, Buttermilk Waffles

Pour 4 à 6 personnes

prep : 5 minutes

2 tasses = 500 ml farine

2 csoupe sucre

2 ccafé levure chimique (poudre à lever)

1 ccafé bicarbonate de soude

1/2 ccafé sel

2 tasses = 500ml lait ribot, Raïb, bref lait caillé. J'ai utilisé 4 yaourts nature

1/2 tasse = 125 g beurre (mesure en poids. C'est 1/2 plaquette.) J'ai utilisé 125g de margarine.

2 gros oeufs

un peu d'huile pour le gaufrier

Les mesures américaines sont précises et doivent être entendues "rases" sauf indication contraire.

1 tasse = 250ml, 1/2 tasse = 125ml, 1/3 tasse = 80ml, 1/4 tasse = 60ml, 1 csoupe = 15ml, 1 ccafé = 5ml, 1/2 ccafé = 2.5ml

Fondre le beurre (ou la margarine), réserver.

Dans un saladier, fouetter ensemble pour les mélanger la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate, et le sel. Réserver.

Dans un autre saladier, mélanger les yaourts, le beurre fondu, les oeufs.

Ajouter le mélange de farine et mélanger juste pour incorporer. On ne cherche pas à atteindre la perfection lisse et soyeuse, au contraire, un petit grumeau ici où là sera accepté!

Cuire immédiatement.