



Desserts

Gaufres traditionnelles

Pour 6 personnes.

Ingrédients

200 grammes de beurre (vrai, température ambiante)
300 grammes de farine
2 cuillères à café de levure en poudre
6 œufs
2 sachet de sucre vanillé
70 grammes de sucre fin
250 millilitres de lait
2 cuillères à soupe poudre de cacao
pincer sel

Méthode de préparation

Fouettez le beurre avec le sucre vanillé et le sucre en un mélange aéré, en ajoutant les oeufs un par un.

Ajoutez le lait et mélangez bien.

Tamisez la farine avec la levure en poudre et, avec le sel, incorporez-les à la pâte. Mélangez bien le tout et laissez reposer 10 minutes.

Partagez la pâte en deux portions. Incorporez le cacao en poudre dans une des portions. Préchauffez le four à gaufres et cuisez les gaufres.

Conseil: Laissez refroidir les gaufres suffisamment sur une grille avant de les conserver dans une boîte hermétique.

