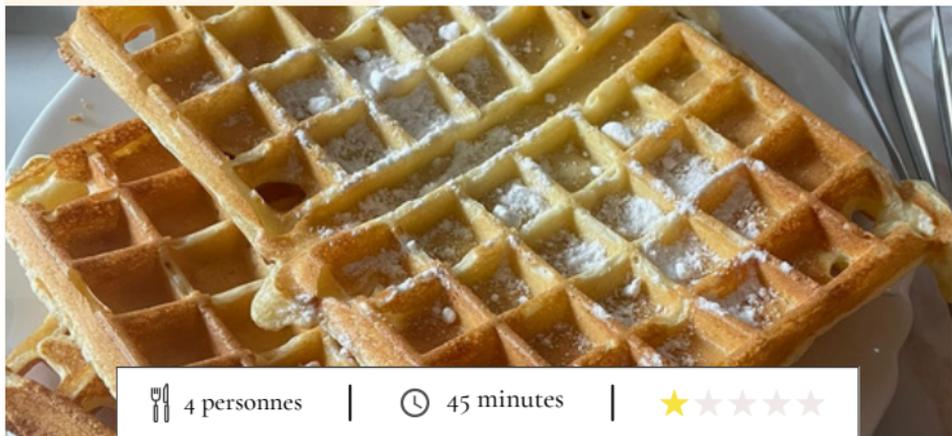


Gaufres



4 personnes



45 minutes



Ingrédients

- 450 g de farine
- 100g de sucre
- 150 g de beurre fondu
- 2 sachets de levure
- 3 œufs
- ½ l de lait de la Ferme de Guichet

Recette

1. Mélanger les œufs, le sucre, la farine et la levure
2. Ajouter le beurre fondu et le lait
3. Laisser reposer une bonne demi heure au frais
4. Cuire dans un gaufrier

*Vous pouvez réaliser une version salée en alternant une couche de pâte puis jambon ou lardons, fromage, champignons et une autre couche de pâte.
Un délice pour les grands et les petits !*