

Gaufres biscuits



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Il y avait bien longtemps que je n'avais pas préparé de gaufres. Ce fut l'occasion à Mardi-Gras de privilégier les gaufres aux beignets! La recette, je l'ai trouvée sur le livret qui accompagne mon gaufrier.

Ingrédients

- 5 jaunes d'oeufs
- 5 cs d'eau chaude
- 100 g de sucre
- le zeste d'un citron
- 150 g de farine
- 5 blancs d'oeufs montés en neige
- 1 cc de rhum
- sucre glace

Préparation

- 1 Battre ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre, l'eau et le zeste de citron.
- 2 Ajouter la farine, le levure et le rhum. Puis, incorporer délicatement les blancs montés en neige.
- 3 Faire cuire la pâte immédiatement.
- 4 Saupoudrer les gaufres de sucre glace et servir chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

