

Gaufres à la farine mix

Dessert **Facile****Pour :** 25 personnes**Préparation :** 15 mn**Repos :** 60 mn**Cuisson :** 5 mn

Qui n'aime pas les gaufres ne sait pas ce qu'il perd ! Avec la farine mix (farine spéciale pour gaufres), elles sont légères et fondantes !

Ingrédients

- 500 g de farine mix
- 5 oeufs
- 80 g de beurre fondu
- 2 sachets de sucre vanillé
- 750 g de lait - ou moitié eau et moitié lait

Préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Mettre la farine mix dans un saladier.
- 3 Ajouter le lait petit à petit, les jaunes d'oeufs un par un, le beurre fondu, le sucre vanillé et les blancs montés en neige ferme.
- 4 Mélanger le tout doucement et laisser reposer 1 heure, couvert d'un torchon, à température ambiante.
- 5 Cuire ensuite vos gaufres au gaufrier.
- 6 A savourer avec ce qui vous plaît (chocolat, confitures, miel...).

Proposé par

**nadou*****D'autres recettes que vous trouverez sur******ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>***

CUISINETTE

en allant dans mes recettes***les articles vous attendent******merçi de vos visites et bonne cuisine à tous******Consulter son profil et ses recettes***

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

