

RECETTE DE LA PÂTE À GAUFRES



Recette de la pâte à gaufres pour le Carnaval ou la Chandeleur. Même les petits cuisiniers seront capables de faire des gaufres puisque cette recette est entièrement illustrée de visuels à suivre.

LES INGRÉDIENTS POUR DES GAUFRES :

300 g de farine 20 cl de lait 2 oeufs 30 g de sucre 100 g de beurre 1 pincée de sel 1/2 sachet de levure 1 saladier 1 fouet 1 gaufrier

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION POUR DES GAUFRES :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajoutez le lait et le beurre préalablement fondu. Ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Il ne vous reste plus qu'à huiler votre gaufrier afin de cuire vos gaufres.

LES GAUFRES : LA RECETTE ILLUSTRÉE À IMPRIMER



Il te faut :



1



Commence par mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans le saladier et mélange.

2



Ajoute le lait et le beurre fondu petit à petit en mélangeant.

3



Ajoute les oeufs un par un en mélangeant bien.

4



Huile un peu ton gaufrier et fais cuire tes gaufres.

Cliquez pour voir et imprimer