

# GAUFRES LEGERES

*A garnir de confiture dans chaque trou !*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour une dizaine de gaufres
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 5 minutes



## **Ingrédients :**

- 200g de farine
- 30g de sucre en poudre
- 20g de beurre doux mou
- 25cL de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

## **Préparation :**

- 1) Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé.
- 2) Ajouter les jaunes d'œufs et le beurre ramolli (et non fondu !).
- 3) Ajouter le lait progressivement en veillant à bien mélanger pour qu'il n'y ait pas de grumeau dans la pâte.
- 4) Dans un autre récipient, battre les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- 5) Ajouter les blancs en neige à la pâte précédemment confectionnée, en veillant à ne pas les casser. Pour cela, utiliser une corne et les incorporer petit à petit avec des mouvements réguliers.
- 6) Cuire les gaufres dans un gaufrier bien chaud, aux plaques légèrement graissées si celles-ci ne sont pas antiadhésives.
- 7) Il ne reste plus qu'à garnir ces belles gaufres et à se régaler !!!

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- Une recette légère grâce aux œufs battus en neige et raisonnée en sucre pour se faire plaisir sans complexe.
- Trop pratique pour les gourmands pressés : voici une pâte à gaufres sans temps de repos !
- Utiliser du beurre mou et non fondu ; pour cela, le sortir en amont du réfrigérateur.
- Confiture, pâte à tartiner, chocolat fondu, miel, crème de marron, fruits ou sucre glace pour vous poudrer le nez à chaque bouchée... et vous, comment aimez-vous les déguster ?!