

Gaufres

Pour 6 Personnes préparation 10 minutes

Légereté et gourmandise avis aux amateurs !

Ingredients

400g	Farine
1	Pincée de fleur de sel
150g	Sucre semoule
4	Oeufs
4	Cuillerées à soupe d'huile
25cl	Crème épaisse
30cl	Eau
1/2	Paquet de levure alsacienne

Mode de préparation

Dans un récipient, tamiser 400g de farine, ajouter une pincée de sel, 150g de sucre semoule, délayer le tout avec 30 cl d'eau, 4 cuillerées à soupe d'huile et 25 cl de crème très épaisse.

Ajouter 4 jaunes d'oeufs puis laisser reposer la pâte pendant une heure puis ajouter 1/2 paquet de levure alsacienne.

Battre 4 blancs en neige et les incorporer à la préparation très délicatement
Faire chauffer le gaufrier pendant 5 minutes, à l'aide d'une louche, garnir le moule, attendre 2 minutes puis retourner le moule pour que la gaufre soit bien cuite des deux côtés.

Déguster vos gaufres en les accompagnant par exemple de Chantilly, fraises, fruit rouges, confitures, chocolat ...