

## Gaufres croustillantes

✂ Préparation 20 mn    🍳 Cuisson 10 mn    ⌚ Temps Total 30 mn

Gaufres croustillantes

Ingrédients / pour 4 personnes

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 90 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation Gaufres croustillantes

1. 1 Mélanger la farine avec le levure chimique puis incorporer peu à peu le lait en mélangeant bien afin de ne pas avoir de grumeaux.
2. 2 Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange farine + lait. Puis ajouter les œufs battus en omelette et les sucres.
3. 3 Il n'y a pas besoin de laisser reposer la pâte, on peut l'utiliser tout de suite !
4. 4 Bien huiler les plaques avant de cuire les gaufres.
- 5.

Pour finir

Manger les gaufres tout de suite après cuisson pour qu'elles restent croustillantes.