

GAUFRES façon Cyril Lignac

Vous voulez préparer de délicieuses gaufres dorées, légères et croustillantes ?

Et tout ça rapidement bien sûr !

Pour vous et pour vos enfants,
on ne s'en lasse pas.



GAUFRES façon Cyril Lignac

Ingrédients:

Pour 20 gaufres environ

500 g de farine

2 sachet de levure chimique (10 g)

40 g de sucre

3 schets de sucre vanillé

4 oeufs

1 litre de lait

200 g de beurre fondu

1 pincée de sel



GAUFRES façon Cyril Lignac

Préparation

pour Gaufres de Cyril Lignac

1. Mélangez la farine, la levure et le sucre.
2. Ajoutez les oeufs battus et mélangez bien.
3. Ajoutez peu à peu le lait, en remuant avec un fouet, pour éviter les grumeaux.
4. Incorporez le beurre fondu, une pincée de sel et mélangez bien.
5. Confectionnez les gaufres dans un gaufrier chauffé, en les cuisant 3 à 5 min.

Conseil : vous pouvez laisser reposer la pâte à gaufres 1h au réfrigérateur avant de les cuire mais ce n'est pas obligatoire.



GAUFRES façon Cyril Lignac

Et voilà!

Des gaufres chaudes légères et croustillantes !

Elle est pas belle la vie ?

Astuces : Repassez-les au four avec des tranches de Maroille dessus et vous allez vous régaler !!



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
