

2 mai 2012

# Gaufres

Pour 5 personnes:

- \* 250 g de farine
- \* 1 cuillère à café de sel
- \* 4 œufs
- \* 75 g de beurre
- \* 1 sachet de levure
- \* 300 ml de lait
- \* 60 g de sucre
- \* 2 sachets de sucre vanillé
- \* 1 cuillère à soupe d'huile

Mélanger la farine et le sel, au centre casser les œufs, ajouter le beurre fondu, le lait et bien battre le tout.

Ajouter les sucres, l'huile et la levure.

Parfumer avec de zestes d'agrumes.

La pâte doit être fluide

Laisser reposer 1 heure et cuire dans un gaufrier

Saupoudrer de sucre glace.

Participants:

Sabine

Aurore

Grégoire

Romain

Josyane

Jade

Mati

Astou

Codou

Guillemette

Philippe

Bénédicte

Françoise

