



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gaufres naturelles



30 min 10 min 20 min **0** **244**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les gaufres

400 ml **Lait demi-écrémé**
250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Beurre**
2 cl **Rhum**
20 g **Sucre semoule**
2.5 g **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Faire fondre le beurre au four micro-ondes ou au bain-marie. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure chimique.
- 3 Verser ensuite les jaunes et le beurre fondu dans le saladier, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 4 Ajouter le rhum, le sel et le lait peu à peu en fouettant. Le mélange doit être lisse, homogène et ne pas contenir de grumeau.
- 5 Verser le sucre et mélanger.
- 6 Battre les blancs en neige.
- 7 Incorporer les blancs à la préparation délicatement à l'aide d'une cuillère en bois (il faut prendre soin de ne pas écraser les blancs).
- 8 Beurrer l'appareil à gaufres, verser la pâte à l'aide d'une louche et les faire cuire.

Étape 2

Dressage

- 1 Déguster les gaufres tièdes saupoudrées de sucre

— glace, nappées de chocolat fondu ou de chantilly.