

Gaufres faciles

- La recette la plus facile des gaufres maison!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 œufs
- 1 tasse et demie (375 ml) de lait chaud
- 6 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Dans un grand bol, combinez la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, fouettez les œufs et ajoutez le lait chaud, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Mélanger les ingrédients humides aux ingrédients secs jusqu'à homogénéité.
4. Étendre le mélange dans le gaufrier préchauffé et cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
5. Se congèle super bien...

Procurez-vous un gaufrier 😊

“ *Oui, ça prend un gaufrier, mais c'est vraiment super facile, ça se congèle bien et c'est meilleur que les gaufres du marché!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)