

Gaufre éponge à la belge

- Recette de gaufre éponge à la belge pour le petit déjeuner!



Ingrédients :

- 300 ml de lait concentré sucré
- 6 œufs
- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 4 tasses (1000 ml) de farine blanche
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de vanille
- une pincée de sel
- Huile
- Un gaufrier belge

Préparation :

1. Dans une casserole, faites chauffer le beurre, le lait et le sucre à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Ajouter les œufs et battre le tout.
3. Ajouter la farine, la poudre à pâte, la vanille et le sel.
4. Mettre un peu d'huile dans le gaufrier belge.
5. Mettre la pâte dans le gaufrier et faire cuire environ 3 minutes.

Pas de gaufrier?

- [Procurez-vous-en un pas cher chez Amazon](#)

“ *Faites-vous un bon brunch ce matin et préparez-vous ces gaufres belges qui sont absolument délicieuses.*

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