magimix

PATE A GAUFRES

Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** gaufrier

Ingrédients : pour 12 gaufres

- 250 g de farine - 75 g de sucre semoule - 1 sachet de levure chimique - 2 pincées de sel - 400 ml de lait - 75 g de beurre - 3 oeufs

1. Dans la cuve munie du couteau métal et du Blendermix, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le lait, les oeufs et le sel.
2. Mettez en marche 1 minute et versez la levure par l'ouverture.
3. Laissez tourner 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.
4. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.
5. Versez une petite quantité de pâte dans votre gaufrier. Pour la cuisson, reportez-vous à la notice de votre appareil.

Astuce du chef :

délicieux avec de la crème fouettée (voir la recette)

Mini Plus ■

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■