GAUFRES

Préparation : 5 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 250 g de farine - 2 oeufs - 1 pincée de sel - 1 sachet de levure chimique - 100 g de sucre - 75 g de beurre fondu + 1 noix - 400 ml de lait

1. Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 13 (sans chauffer), puis laissez reposer la pâte 30 minutes.

2. Versez une louche de pâte dans l'appareil à gaufres chaud et beurré, laissez la gaufrecuire 3 à 5 minutes puis décollez-la. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)