

# GAUFRES

Recette proposée par kat35



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 3 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** env. 15-20 gaufres

- 150 mL de lait - 150 mL d'eau - 250 g de farine - 4 oeufs ou 3 gros (suivant la taille) - 70 g de beurre fondu - 1 sachet de levure - 50 g de sucre - 20 g de sucre vanillé - 1 cas d'huile - 1/2 cac de sel - 2 cas de rhum ou vanille ou ... (facultatif)

---

1. Placer tous les ingrédients dans la cuve, en commençant par les liquides, et lancer le programme PATE / GATEAU
2. La pâte doit être liquide et fluide, dans le cas contraire ajouter un peu d'eau
3. Laisser reposer 30 min
4. Verser de la pâte dans les empreintes du gaufrier préalablement huilées et faire cuire environ 3 min en retournant le gaufrier à mi-cuisson

**Astuce du chef :**

saupoudrer de sucre glace, napper de pâte à tartiner, confiture, caramel au beurre salé, boule de glace ...Peuvent être déguster le lendemain en les passant un peu au grill pain pour leur redonner du croustillant

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35