



PRODUITS

 Laitiers
 DE COOPERATIVE
 SODIAL

Gaufres légères et croustillantes



15 minutes



30 minutes



4 personnes

Ingrédients



- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de sucre
- 2 oeufs

- 50 cL de GrandLait
- 50 g de Nature de Breton beurre doux fondu
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélangez la farine, la levure et le sucre dans un bol.

Ajoutez les œufs battus et bien mélanger.

Incorporez peu à peu le **GrandLait** en remuant énergiquement avec un fouet, pour éviter les grumeaux. Ajoutez le beurre **Nature de Breton doux** fondu, une pincée de sel et mélangez bien.

Laissez reposer la pâte à gaufres 1h au réfrigérateur.

Confectionnez les gaufres dans un gaufrier chauffé, en les cuisant 3 à 5 min.



Bonne dégustation !