

GAUFRES AU CITRON ET À LA CRÈME SURE



(Donne 4 grosses gaufres)

Ingrédients secs:

2 tasses (280 gr) de farine tout-usage
½ tasse (70 gr) de fécule de maïs (maïzena)
2 c. à thé (cc) de poudre à pâte (levure chimique)
Une pincée de sel

Ingrédients humides:

½ tasse (100 gr) de sucre
1 c. à thé (cc) d'extrait de vanille
2 œufs
1 tasse (250 ml) de lait
1 tasse (250 ml) de crème sure (crème aigre)
Le jus et le zeste de 1 citron
½ tasse (120 gr) de beurre, fondu

-Dans un bol de taille moyenne, mélanger tous les ingrédients secs, puis réserver.

-Dans un grand bol, fouetter tous les ingrédients humides. Ajouter les ingrédients secs, puis fouetter à nouveau afin de former une pâte, sans plus.

-Préchauffer le gaufrier.

-Verser environ ½ tasse (125 ml) du mélange à gaufres (ajuster selon la taille du gaufrier).

-Fermer le gaufrier, puis cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Répéter pour cuire toutes les gaufres.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)