

# **GAUFRE MAISON (Réjeanne) /** **Martine McL McGraw**



## **Ingrédients :**

2 tasses de farine  
3 c thé poudre à pâte  
1 c table sucre  
1/2 c thé sel  
3 oeufs bien mélangés  
2 tasses de lait  
1/2 tasse margarine fondue

## **Préparation :**

Dans un grand bol, combiner la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre; réserver.  
Préchauffer le gaufrier à la température désirée.

Dans un autre bol, battre les œufs. Ajouter le lait, le beurre. Ajouter ce mélange au mélange de farine; mélanger juste assez pour combiner le tout.

Verser de la pâte environ 2/3 à la fois sur le gaufrier et cuire les gaufres une après l'autre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

## **Note :**

On peut ajouter des bleuets enfarinés en dernier pour des gaufres aux bleuets.

Se congèle et on les réchauffe au grille-pain.