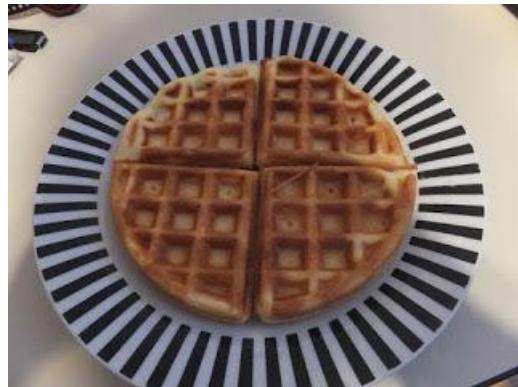


GAUFRE MAISON (Réjeanne) / **Martine McL McGraw**



Ingédients :

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 fondu

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.