

GAUFRES MAISON



(Donne environs 10 gaufres)

1 1/4 tasse farine tout usage
2 c. à thé poudre à pâte
1/2 c. à thé sel
2 jaunes d'œufs
1 1/2 tasse lait
4 c. à table huile végétale
2 blancs d'œufs

-Mélanger ensemble la farine, le sel et la poudre à pâte.

-Dans un bol, battre les jaunes d'œufs.

-Ajouter au jaunes d'œufs battus le lait et l'huile et mélanger aux ingrédients secs.

-Brasser jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

-Monter les blancs d'œufs en neige ferme mais non sèche.

-Incorporer à la pâte en brassant.

-Huiler les plaques du gaufrier et y verser 1/2 tasses de pâte à chaque cuisson.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Recettes du Québec, sof222)