

Gaufres

Pour 6 gaufres
Préparation: 10mn
Repos: 2h
Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS:

- 1CS d'huile d'olive
- 3 oeufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 200ml de lait
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION:

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans un grand bol, combiner la farine, le lait, le sel, la levure, l'huile et les jaunes d'œufs.
3. Laisser reposer la pâte pendant environ 2 heures.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
5. Faire cuire les gaufres dans votre gaufrier jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

*Les servir accompagnées de compote
SSA, de yaourt grec ou de quelques
fruits!!*