



## GAUFRES SANS PLV

TEMPS DE PREPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

### INGREDIENTS

250g de farine  
50cl de lait de  
chèvre ou végétal  
20g de beurre  
végétal  
2 oeufs  
40g de sucre  
1 sachet de levure  
1 pincée de sel

### PREPARATION

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger à la cuillère en bois la farine, la levure et creuser un puit.
3. Verser le beurre fondu et les oeufs puis mélanger.
4. Ajouter le sucre.
5. Verser petit à petit le lait pour éviter les grumeaux. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

( au robot, mettre tout les ingrédient sauf le lait, mélanger vitesse 3 puis ajouter le lait à vitesse 2 encore quelques minutes).

6. Faire chauffer votre gaufrier et huiler bien les plaques pour éviter que ça colle.
7. Déposer une petite louche de pâte dans chaque plaque.

### NOTES

vous pouvez congeler vos gaufres, et les passer au gaufrier ou au grille pain pour les décongeler au besoin.