



**LES P'TITS MARMITTONS VOUS PROPOSENT**

## LA RECETTE DES GAUFRES !

Pour 12 gaufres

### **Ingrédients :**

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 40g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1/4 de l de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- garniture : confiture, chocolat, sucre...
- appareil à gaufres

### **Recette :**

Dans un récipient : mélanger la farine, la levure, le sucre, les œufs.

Puis rajouter le lait : bien mélanger

Et enfin le beurre fondu, bien mélanger le tout.

Laissez reposer une heure au frigo.

Huiler les plaques de l'appareil, faire chauffer et mettre votre pâte.



Vous pouvez suivre le manuel d'utilisation de votre appareil.

**BONNE DEGUSTATION !**