

GAUFRES CROUSTILLANTES



+ 3 ans | Difficulté : ★ | Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

Matériel

Vous avez besoin de :

Matériel :	Ingrédients pour environ 15 gaufres :	Le + pédagogique
<ul style="list-style-type: none"><u>SÉPARATEUR DE JAUNE D'ŒUF</u> OphélieSALADIER EN INOX avec ventouse<u>BALANCE CULINAIRE MÉCANIQUE</u>	<ul style="list-style-type: none">3 œufs200 g de farine30 g de sucre20 g de beurre ramolli1 pincée de sel25 cl de lait	Cuisine créative

Étapes

- Casser les œufs en séparant le blanc du jaune dans deux saladiers distincts.

Dans le saladier avec les jaunes d'œufs :

- Battre les jaune d'œufs en omelette à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.
- Ajouter la farine, le sucre, et le beurre ramolli.
- Verser doucement le lait sans cesser de mélanger pour éviter les grumeaux.

Dans l'autre saladier :

- Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Incorporer petit à petit les blancs en neige dans le premier saladier à l'aide d'une maryse.
- Cuire le tout dans un gaufrier légèrement beurré.

Nature, avec de la confiture ou du chocolat, les gaufres font le bonheur des gourmands !