

# LA PATE A GAUFRE

## INGREDIENTS

- FARINE (250g)
- SEL (1 paquet)
- LEVURE (1 pincée)
- SUCRE (100g)
- OEUFS 3
- BEURRE (100g)
- LAIT (250ml)

## USTENSILES

- saladier
- cuillère en bois
- BOL
- micro-onde
- fouet
- louche
- gaufrier

## PREPARATION

Verser la farine dans le saladier

On verse le sucre dans le saladier.

On mélange avec une cuillère en bois.

Renverser les oeufs dans le saladier.

On mélange, c'est dur !

On renverse le Beurre fondu dans

le saladier



On verse le lait..

On mélange avec le fouet..

On laisse un petit peu reposer la pâte.

## CUISSON

Mettre la pâte sur le gaufrier avec la louche.

Faire cuire..

