



GAUFRE CROUSTILLANTE

SANS LAIT, SANS BEURRE, SANS OEUFS

TEMPS DE PREPARATION : 5MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

INGREDIENTS

- 2 sachets de levure chimique
- 100 g de sucre
- 4 càs d'huile
- 400 g de farine
- 40 cl d'eau gazeuse

PREPARATION

1. Idéalement au robot.
2. Mélanger la levure et la farine, ajouter le sucre et l'huile.
3. Mélanger bien a puissance maximum.
4. Ajouter petit à petit l'eau a vitesse 2.
5. La pâte dois être bien épaisse
6. Faire bien chauffer le gaufrier avant de mettre la pâte.
7. Mettre une louche de pâte et attendre qu'elle se décroche bien seule pour pas qu'elle se déchire.

NOTES:

VOUS POUVEZ CONGELER OU CONSOMMER DANS LES 24H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.