

Gaufres

Préparation: 15 minutes - Repos: 30 minutes - Cuisson: 3 à 5 minutes par gaufre

Ingrédients:

- 3 œufs
- 80 g de beurre salé
- 25 cl de lait Juste & Vendéen
- 200 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1/2 sachet de levure

Étapes:

- 1) Faites fondre le beurre et battez-le avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte légère et blanchie.
En parallèle, battez 2 œufs entiers et 1 jaune.
Réservez le blanc et montez-le en neige.
- 2) Mélangez ensuite les œufs battus au sucre et au beurre.
Rajoutez la farine et la levure.
Versez le lait Juste & Vendéen petit à petit, puis la fleur d'oranger.
Incorporez-y le blanc en neige et mélangez le tout délicatement.
- 3) Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.
- 4) Faites cuire les gaufres et dégustez-les nature, avec un nappage ou des fruits.