



Gaufres maison 3 façons (nature, framboises, chocolat)

[RECETTES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE SELON LE GAUFRIER MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. thé de sel
- 4 c. thé de poudre à pâte
- 2 c. table de sucre
- 2 œufs
- 1 ½ tasse de lait chaud
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 c. thé de vanille

Les servir nature ou ajouter au choix :

- 1 tasse de framboise ou de bleuets
- 1/3 tasse de pépite de chocolat

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients humides.
3. Incorporer le mélange humide au mélange sec juste pour humecter. Ne pas trop brasser.
4. Incorporer délicatement les framboises ou les pépites de chocolat si vous ne les mangez pas nature.

5. Faire cuire dans votre gaufrier.

Garnir de fruits, crème fouettée, sirop d'érable, noix.

Les gaufres se congèlent ou se conservent au frigo. Il suffit de les faire réchauffer dans le grille-pain le matin venu. Je vous conseille de mettre un papier parchemin entre les gaufres au moment de les congeler.