



J'aime les dimanches... et les petites gaufres!

30 MIN. ET MOINS - DÉJEUNERS-BRUNCHS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 18 PETITES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-30 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses (approximativement 360 grammes) de farine
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 440 ml de lait
- 90 ml d'huile végétale
- 2 gros oeufs

Note : Parfois, j'ajoute entre 1/3 et 1/2 tasse de pépites de chocolat, de bleuets ou de raisins secs (dans ce cas, je mets un peu de cannelle) dans mon mélange.

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer le mélange cinq minutes.
2. Une fois votre gaufrier chaud, y verser un peu moins qu'un quart de tasse* de mélange au centre de la grille. Fermer le couvercle et faire cuire jusqu'à la couleur désirée.
3. Si vous désirez les congeler, attendre que les gaufres soient totalement refroidies avant de les congeler pour éviter la condensation. J'aime bien mettre du papier parchemin entre les gaufres pour éviter qu'elles collent ensemble. Ce n'est cependant pas nécessaire. Je les congèle sous vide ou dans un sac de congélation selon la quantité produite et son utilisation rapide ou pas.

*Pour des grosses gaufres, mettre 1/3 tasse du mélange.