

RECETTE DE LA PÂTE À GAUFRES



RAALISATION DES CRÊPE DES GAUFRES DU CARNAVAL OU DE LA CHANDELEUR

Recette de la pâte à gaufres pour le Carnaval ou la Chandeleur. Même les petits cuisiniers seront capables de faire des gaufres puisque cette recette est entièrement illustrée de visuels à suivre.

LES INGRÉDIENTS POUR DES GAUFRES :

300 g de farine 20 cl de lait 2 oeufs 30 g de sucre 100 g de beurre 1 pincée de sel 1/2 sachet de levure 1 saladier 1 fouet 1 gaufrier

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION POUR DES GAUFRES :

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajoutez le lait et le beurre préalablement foudu Ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Il ne vous reste plus qu'à huiler votre gaufrier afin de cuire vos gaufres.

LES GAUFRES : LA RECETTE ILLUSTRÉE À IMPRIMER



Il te faut :



300 g de farine 20 cl de lait 2 oeufs 30 g de sucre 100g de beurre 1 pincée de sel 1/2 sachet de levure 1 saladier 1 fouet

1



Commence par mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans le saladier et mélange.

2



Ajoute le lait et le beurre fondu petit à petit en mélangeant.

3



Ajoute les oeufs un par un en mélangeant bien.

4



Huile un peu ton gaufrier et fais cuire tes gaufres.

Cliquez pour voir et imprimer

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr