

Gaufres au four



Pour 10 gaufres (environ) :

240 g de farine

2 CS bombées de poudre d'amande (fac)

3 œufs

40 cl de lait

100 g de beurre

2 CC de levure chimique

$\frac{1}{2}$ CC de sel

- Battre les œufs en omelette, jusqu'à consistance mousseuse.
- Faire fondre le beurre.
- Incorporer tous les autres ingrédients et le beurre fondu en dernier. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

La poudre d'amande permet d'obtenir des gaufres un peu plus croustillantes.

- Remplir les alvéoles du moule à gaufres, spécial four, en veillant à recouvrir les pics.
- Cuire 9 min, à four préchauffé à 220°C, puis sortir les gaufres et les retourner sur une plaque. Remettre dans le four éteint, 4 à 5 minutes supplémentaires, pour dorer légèrement l'autre face des gaufres.
- Déguster.

