

Gaufres de la Randonnée Populaire d'Héricourt

Pour 6 personnes :

- 500g de farine
- 150g de beurre
- 4 œufs
- Environ 75cl de lait
- Sel
- 20g de levure chimique (ou moins, à tester)
- Parfum : vanille, kirsch, rhum, zeste de citron, eau de fleur d'oranger au choix

Dans un saladier, disposez la farine

Cassez-y les œufs

Ajoutez le beurre fondu froid, le sel, le parfum choisi

Mélangez en ajoutant le lait jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une pâte à crêpes lourde

Laissez reposer 1h ou plus dans un endroit tempéré

Utilisez