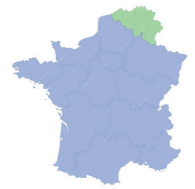


Les gaufres



Ingredients



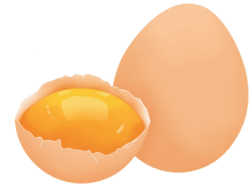
63g de farine



38g de
beurre



1 pincée de sel



2 oeufs



10cL de lait



1 càc de
levure



2 tranches
de jambon



70g de
gruyère

Matériel



Saladier



Fouet



Balance



Verre doseur

Les gaufres



- 1 Pour réaliser cette recette, commencer par préparer tous les ingrédients et le matériel sur la table.
- 2 Allumer la balance, poser le saladier dessus et appuyer sur "Tare".
- 3 Verser 63g de farine dans le saladier.
- 4 Verser 1 càc de levure
- 5 Casser 2 oeufs dans le saladier puis mélanger avec le fouet.
- 6 Verser 10cL de lait et mélanger.
- 7 Faire fondre 38g de beurre et l'ajouter à la préparation.
- 8 Couper les deux tranches de jambon en petits carrés.
- 9 Verser 70g de gruyère râpé puis mélanger.

C'est prêt !



Les gaufres



Ingédients



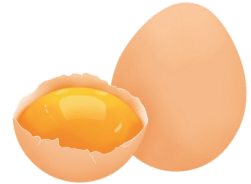
63g de farine



38g de
beurre



1 pincée de sel



2 oeufs



10cL de lait



23g de sucre



1 càc de
levure



1/2 sachet
de sucre
vanillé

Matériel



Saladier



Fouet



Balance



Verre doseur

Les gaufres



1

Pour réaliser cette recette, commencer par préparer tous les ingrédients et le matériel sur la table.

2

Allumer la balance, poser le saladier dessus et appuyer sur "Tare".

3

Verser 63g de farine dans le saladier.

4

Ajouter 23g de sucre.

5

Verser 1 càc de levure et le demi sachet de sucre vanillé.

6

Casser 2 oeufs dans le saladier puis mélanger avec le fouet.

7

Verser 10cL de lait et mélanger.

8

Faire fondre 38g de beurre, l'ajouter à la préparation et mélanger.

C'est prêt !

