**GAUFRES SUCREES INGREDIENTS**

Pour Une dizaine de gaufres

**Ingrédients**

500 g de farine

3 œufs

50 g de sucre

100 g de beurre

1⁄4 l d'eau

1⁄2 l de lait

1 pincée de sel

**Préparation**

Dans un saladier, mélanger les jaunes d’œufs avec le beurre fondu, le sucre et le sel.

Ajouter ensuite la farine et l’eau.

Bien mélanger au fouet pendant environ 10mn.

Ajouter ensuite à la pâte le lait et les blancs d’œufs montés en neige.

Mélanger de nouveau en faisant attention à ne pas « casser » les blancs.

Laisser reposer la pâte 30mn (facultatif).

**Cuisson**

 Dans gaufrier préalablement préchauffé, verser 1 louche (remplie jusqu’à 1/2cm du bord) dans chaque empreinte et faire cuire 4 à 5mn suivant les goûts de chacun.

Saupoudrer de sucre glace ou confiture ou Chantilly ou Sauce chocolat (50g eau 50g crème liquide 30 % MG 50g lait 100 g chocolat noir 66 % 30g chocolat lait 1 pincée fleur de sel)

 Faire chauffer sur feu moyen eau, crème, lait et fleur de sel.

Verser ce mélange très chaud sur chocolats cassés en morceaux et bien mélanger jusqu’à sauce lisse et brillante