Pâte à gaufres

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine de blé
- 50 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 450 ml de lait
- 1/2 c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre le beurre pendant 3 min.

Etape 2

Ajouter la farine, le sucre, la levure, les oeufs, le lait et le sel. Mélanger. Votre pâte doit être bien homogène.

Etape 3

Transvaser la préparation dans un saladier et faire cuire vos gaufres dans un gaufrier bien chaud.