

# Gaufrier avec entonnoir



*Bonjour*

Avec moi, tu vas confectionner des gaufres savoureuses et croustillantes. Je vais t'aider à les faire vite et facilement. Grâce à mon revêtement antiadhésif, rien n'attache. Et je suis propre en un clin d'œil.

## Gaufres à la vanille

🕒 10 min + 20 min de cuisson

Pour 4 pièces

	Faire préchauffer le gaufrier (voir Remarque).
<b>180 g de farine</b> <b>150 g de sucre</b> <b>3 c. c. de poudre à lever</b> <b>1 pincée de sel</b>	Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.
<b>200 g de beurre</b> <b>3 œufs</b> <b>1 dl d'eau minérale gazeuse</b> <b>1 citron bio</b> <b>1 gousse de vanille</b>	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir. Mélanger beurre, œufs et eau. Râper le zeste de citron, fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter, lisser la pâte.
	<b>Cuisson:</b> verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 5 min (voir Remarque). Procéder de même pour les autres gaufres.

Pièce: 735 kcal, lip 46g, glu 69g, pro 10g

## Gaufres au chocolat

🕒 10 min + 20 min de cuisson

Pour 4 pièces

	Faire préchauffer le gaufrier (voir Remarque).
<b>150 g de farine</b> <b>150 g de sucre</b> <b>30 g de cacao en poudre</b> <b>3 c. c. de poudre lever</b> <b>1 pincée de sel</b>	Mélanger dans un grand bol farine, sucre, cacao en poudre, poudre à lever et sel.
<b>200 g de beurre</b> <b>3 œufs</b> <b>1 dl d'eau minérale gazeuse</b>	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir. Mélanger beurre, œufs et eau, ajouter, lisser la pâte.
	<b>Cuisson:</b> verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 5 min (voir Mode d'emploi). Procéder de même pour les autres gaufres.

Pièce: 740 kcal, lip 47g, glu 65g, pro 11g

### SUGGESTION

si le gaufrier ne se remplit pas uniformément, c'est-à-dire si la pâte ne se répartit pas uniformément sur toute la plaque de cuisson, c'est qu'elle est trop épaisse. Dans ce cas, diluer la pâte avec un peu de liquide, de lait ou d'eau.

### REMARQUE

pour des informations plus détaillées, reportez-vous au mode d'emploi joint au gaufrier.

### NETTOYAGE

lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni ouate d'acier.