

Betty Bossi



Remplace la
feuille de recette
ci-jointe.

Gaufrier cœur

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

☺ Mise en place et préparation: env. 25 min
Pour 4 gaufres de 5 coeurs chacune

	Faire chauffer le gaufrier au niveau 4.
150 g de farine	Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.
120 g de sucre	
2 c.c. de poudre à lever	
1 pincée de sel	
150 g de beurre	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir.
2 œufs	
1 dl d'eau minérale gazeuse	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.
1 citron bio	
1 gousse de vanille	

Cuisson: verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 4 min. Procéder de même pour les autres gaufres.

1 gaufre de 5 coeurs: 569 kcal, lip 34 g, glu 57 g, pro 8 g

A servir avec :

Baies, sirop d'érable, sauce au chocolat...

Gaufres au chocolat

☺ Mise en place et préparation: env. 25 min
Pour 4 gaufres de 5 coeurs chacune

	Faire chauffer le gaufrier au niveau 4.
130 g de farine	Mélanger dans un grand bol farine, cacao en poudre, sucre, poudre à lever et sel.
20 g de cacao en poudre	
120 g de sucre	
2 c.c. de poudre à lever	
1 pincée de sel	
150 g de beurre	ire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir.
2 œufs	
1 dl d'eau minérale gazeuse	Mélanger beurre, œufs et eau, ajouter, lisser la pâte.

Cuisson: verser $\frac{1}{4}$ de la pâte dans le gaufrier, faire cuire env. 4 min. Procéder de même pour les autres gaufres.

1 gaufre de 5 coeurs: 571 kcal, lip 35 g, glu 55 g, pro 8,6 g

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.

Remarque

Retirer les gaufres à l'aide d'un racloir en caoutchouc ou d'une spatule en bois plate.

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