

happyCOOK*

La recette des gaufres lyonnaises



* La cuisine du bonheur.



Recette réalisée avec

LAGRANGE

Gaufrier multifonction
PREMIUM 4 FONCTIONS 019722



8 personnes



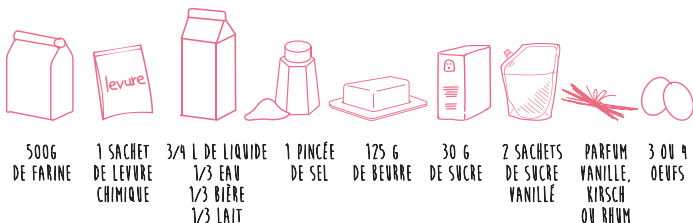
20 minutes



5 minutes

GAUFRES LYONNAISES

A PARTAGER ENTRE GOURMANDS !



- 1 Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
- 2 Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, les œufs. Battez à l'aide d'un fouet.
- 3 Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide.
- 4 Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu. Parfumez selon votre goût. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laissez reposer 30 minutes.
- 5 Dégustez les gaufres encore chaudes, saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture, miel, crème de marron, chocolat, chantilly, sirop d'érable, glace, fruits frais...

Toutes nos recettes sur boulanger.com

