

Gaufres au beurre



Ingrédients

- 250 g de beurre de baratte frais Pur Natur
- 310 g de farine
- 1 c. à café de levure
- 1 c. à soupe de pudding en poudre (vanille)
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre fin
- 100 g de sucre candi brun

Préparation

Mélangez tous les ingrédients secs dans un robot de cuisine avec le crochet. Ajoutez-y les œufs un à la fois. Pendant ce temps, faites fondre le beurre et versez en un filet sur la pâte. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Recouvrez de film plastique et laissez la pâte reposer au réfrigérateur. Préchauffez le gaufrier et mettez dans le gaufrier une boule de pâte façonnée à l'aide d'une cuiller à soupe. Faites ensuite cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée et légèrement brunie.