



Gaufres enrichies au SUPPEMIX

Ingrédients : Pour 12 gaufres

250g de farine, 300g de SUPPEMIX, 60g de sucre, 3 œufs, 70g beurre, 35cl lait, 1 sachet de levure chimique (11g), 1 sachet de sucre vanillé (7,5g), 1 pincée de sel,

Préparation :

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, les sucres et le sel.
- Fouettez tout en versant les œufs battus et le lait.
- Incorporer le SUPPEMIX à l'appareil puis ajouter le beurre fondu en dernier.
- Laisser reposer la pâte pendant 1h au réfrigérateur.
- Confectionnez les gaufres en versant la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés (spray de démoulage). Faites cuire 3 à 5 minutes environ.



- Les gaufres se consomment nature ou bien nappées de confiture, sucre glace, pâte à tartiner, sirop d'érable, caramel au beurre salé, ...