

# Les gaufres de Zoély

## LA RECETTE

### Ingrédients

#### Pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 40 g de sucre
- 2 oeufs
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu (50 g sont suffisants d'après les commentaires)
- 1 pincée de sel

### Préparation

1. Mélangez la farine, la levure et le sucre.
2. Ajoutez les oeufs battus et mélangez bien.
3. Ajoutez peu à peu le lait, en remuant avec un fouet, pour éviter les grumeaux.
4. Incorporez le beurre fondu, une pincée de sel et mélangez bien.
5. Laissez reposer la pâte à gaufres 1h au réfrigérateur avant de les cuire pour un résultat optimum (la pâte sera moins liquide).
6. Confectionnez les gaufres dans un gaufrier chauffé, en les cuisant 3 à 5 min.

Napez vos gaufres avec du [nutella®](#), de la confiture, du sucre, du miel, du sirop d'érable ou la délicieuse sauce « [caramel au beurre salé](#) » .



