

# La recette des gaufres facile



Mélangez dans un saladier ;  
500 g de farine (1/2 paquet)  
1 pincée de sel  
30 gr de sucre (2 cuillères à soupe)  
10 gr de levure boulangère

Ajoutez :  
1/4 de litre d'eau  
1/4 de litre de lait et 125 gr de beurre fondu  
Puis 4 oeufs battus en omelette

Laissez reposer à température ambiante pendant 3 heures.

Faire cuire avec un gaufrier. Servir tiède.

• Préparez les ingrédients

