Gaufre vanille XXL

6-8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : toile Crispy de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-4 oeufs

-90g de sucre

-90g de beurre

-325g de lait demi-écrémé

-125g de farine

-125g de maïzena

-1 sachet de levure chimique

-2cs d'extrait de vanille liquide

-Garniture :

Sucre glace, confiture abricots, pâte à tartiner

Réalisation

- Préchauffer le four à 210°c et poser la toile Crispy sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la moitié du lait et lisser.
- Ajouter la farine, la maïzena et la levure et lisser le tout.
- Ajouter l'autre moitié de lait et le beurre fondu. Lisser le tout.
- Verser la pâte sur la toile Crispy et enfourner +/- 15 min.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Couper en parts plus ou moins grosses et garnir selon envies !