Gaufre jambon fromage 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 œufs
-90g de beurre
-325g de lait
-125g de farine
-125g de maïzena
-1 sachet de levure chimique
-50g de jambon râpé
-50g de fromage râpé

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 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. Parsemer de jambon râpé et fromage râpé et enfourner +/- 15 min.
- Démouler chaud et couper en parts selon l'appétit du jour.