

Moulin de Buffiere

GAUFRETTE MÂCONNAISE

INGRÉDIENTS :

250 g de crème fraîche épaisse (la meilleure qualité)

250 g de sucre

250 g de farine

Un peu d'eau

Extrait de vanille liquide (facultatif)

PRÉPARATION :

- ✓ Mettez dans le mélangeur la crème, la farine et le sucre et mélanger bien. Vous pouvez rajouter quelques gouttes de vanille si vous le souhaitez
- ✓ Ajoutez un peu d'eau mais pas trop, la pâte doit rester consistante
- ✓ Mettez au moins 2h au réfrigérateur (important)
- ✓ Vous pouvez rajouter un peu d'eau si la pâte vous paraît trop épaisse

- ✓ Faites chauffer le gaufrier avec les plaques à gaufrette spéciales (gaufrier Lagrange)
- ✓ Étalez la pâte
- ✓ Dès qu'elle est cuite la sortir immédiatement du gaufrier et roulez les gaufrettes sur un bâtonnet (1.5cm de diamètre), il faut aller vite car ça refroidit rapidement
- ✓ Dès que la gaufrette est durcie retirer le bâtonnet et laisser refroidir

Conservez dans une boîte très hermétique

ASTUCES :

Au lieu de rouler la gaufrette sur le bâtonnet, vous pouvez aussi la mouler sur un bol. Vous obtiendrez ainsi des petites coupelles en gaufrette que vous pourrez garnir de glace ou de fruits...