

Gaufres sur bâtonnet

Ingrédients (pour environ 15-20 gaufres) :

- 125 g de beurre mou
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de levure en poudre
- 1 pincée de sel
- 200 ml de lait
- Toppings à volonté, p. ex. pâte à tartiner au chocolat, sucre glace, compote de pommes
- Manches en bois ou cuillères en bois

Préparation :

1. Batta le beurre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
2. Ajoutez les œufs un par un et mélangez bien.
3. Mélangez la farine, la levure et le sel dans un bol séparé, puis incorporez le tout.
4. Incorporez lentement le lait.

Sur votre BOWL :

1. Allumez le feu et placez la plancha.
2. Versez quelques gouttes de graisse résistant à la chaleur sur la plancha.
3. Verser une cuillère à soupe de pâte à gaufres sur la plancha, poser le manche en bois sur la pâte et ajouter une autre cuillère à soupe de pâte.
4. Surveillez bien la pâte. Dès qu'il n'y a plus de bulles d'air sur la pâte, retournez-la avec une spatule et un grattoir et faites-la cuire de l'autre côté.
5. Lorsque la gaufre est prête : prenez-la par le bâtonnet, retirez-la de la plancha et dégustez-la avec le topping de votre choix.

