

Gaufres Lyonnaises

Ingrédients - 1 kg

- 6 à 8 œufs
- 1000 g de farine (1kg)
- 1/2 de litre de lait
- 1 litre de limonade
- 1 pincée de sel
- 250 g de beurre
- 60 g de sucre
- 4 sachets de sucre vanillé

Ingrédients - 500 g

- 4 œufs
- 500 g de farine
- 1/4 de litre de lait
- 2/4 de litre de limonade
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 30 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Mettez la farine tamisée dans un saladier

Mettez le lait et la limonade

Ajoutez le sel le sucre et les œufs

Battez à l'aide d'un fouet

Ajoutez le beurre fondu

Continuez à battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène

Laissez reposer 30 mn avant de faire les premières gaufres

Si trop épais rajouter de l'eau, de la limonade ou du lait

