



Gaufrettes pour la rentrée

annelise.louis



Ça y est, c'est la rentrée...

Et qui dit rentrée, dit emplois du temps rythmé à gérer pour toute la famille...

Heureusement qu'il y a des pauses bien appréciées dans la journée comme par exemple le moment sacré du gouter !

Je vous propose du coup une recette toute simple, que l'on prépare à l'avance (c'est mieux pour l'organisation !), sans additifs, ni conservateurs douteux et dont les enfants raffolent (les grands aussi en fait !) : des gaufrettes !



La recette que je propose permet de réaliser une trentaine de gaufrettes ce qui permet de tenir plusieurs jours (enfin normalement !).

Pour accompagner, on peut s'amuser à servir dans un mug jar une eau aromatisée (maison aussi !) sans sucre ajouté (comme ici avec de la menthe fraîche et du citron).



Ingrédients :

140 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
150 gr de beurre fondu
250 gr de farine
Un peu de rhum

Réalisation

Faire fondre le beurre.

Battre les œufs entiers avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.

Ajouter le beurre fondu et petit à petit la farine à la préparation pour éviter les grumeaux.

Parfumer avec un peu de rhum (ou pas selon vos goûts).

La pâte obtenue va pouvoir être prélevée avec une petite cuillère et mise à cuire par petites quantités dans un gaufrier avec des plaques plates de type "gaufrettes".



Pour le temps de cuisson, à vous de voir, mais pour ma part, avec un thermostat au maximum, je laisse les gaufrettes cuire 1 minute et 15 secondes.

Ces gaufrettes se conservent très bien dans une boîte en fer et font le plaisir des enfants (et plus grands !) pour le goûter !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr