

Recette des gaufres salées

Les ingrédients



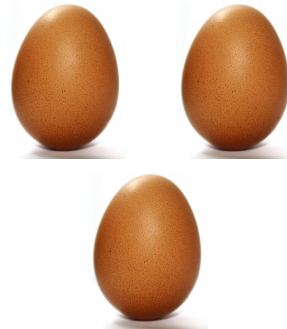
500g FARINE



1 litre de LAIT



HUILE



3 OEUFS



Levure chimique



Garniture au choix

- légumes : courgette, carottes, champignons, brocolis
- viande : jambon, chorizo, lardons.
- Fromage : emmental, mozzarella, parmesan, chèvre
- épices ou condiments : herbes de Provence, curry, origan, ketchup, pistou

Les ustensiles



UN SALADIER



UN petit VERRE (taille pot de yaourt)



UNE CUILLERE à SOUPE



Un FOUET



une râpe (pour les courgettes et carottes)

- 1 - (selon la garniture) éplucher et râper les courgettes ou les carottes.
- 2 - dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter les œufs et commencer à battre en incorporant peu à peu la pâte.
- 3 - Verser peu à peu l'eau, l'huile et de lait et mélanger en incorporant peu à peu la farine.
- 4 - Laisser reposer.
- 5 - Incorporer les ingrédients. Faire cuire