

Gaufres au fromage

Ingrédients :

500 g de farine
4 œufs
340 g de fromage râpé
20 cl de vin blanc
1 pincé de sel

Façons :

Battre les œufs dans un saladier.
Mélanger avec la farine, puis le vin blanc et le fromage râpé.
Graisser les fers du gaufrier.
Faire cuire la pâte dans un gaufrier bien chaud et servir.

Oublie

Ingrédients :

500 g de farine
500 g de sucre
2 œufs
50 g de beurre fondu
1 grand verre d'eau
Eau de rose

Façons :

Mélangez l'eau et le sucre. Délayez la farine avec ce mélange.
Ajoutez les œufs battus et le beurre fondu, petit à petit. Parfumez avec l'eau de rose.

Laissez reposer la pâte quelques heures, puis faites les gaufrettes dans un gaufrier spécial gaufrettes. Les Oublies deviennent craquantes dès qu'elles refroidissent.

Gaufres au miel

Ingrédients pour 20 grosses gaufres :

20 cl d'eau
500 g de miel liquide
500 g de farine
4 œufs
60 g de beurre

Façons :

Faites fondre le miel dans l'eau.

Mettez la farine dans un grand bol, creusez un puits, et ajoutez les œufs entiers, remuez en incorporant petit à petit le mélange eau/miel.

Faire fondre 30 g de beurre, incorporez le à la pâte en mélangeant très rapidement. La pâte doit être un peu épaisse.

Laissez reposer 1 heure.

Faire chauffer le gaufrier à feu vif, beurrez le et mettez de la pâte à gaufre.

Graissez bien le gaufrier à chaque gaufre pour éviter que ça colle à l'intérieur.

Servez chaud ou froid selon les goûts.