# [Gaufres extras](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315709/1211863856/gaufres_extras.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gaufres extras  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 35 mn  |

**Pour 4 personnes :**    250 g de farine    125 g de sucre    2 oeufs    50 g de beurre fondu    1 pincée de sel    environ 75 ml d'eau, de lait ou de bière  |

 |
| * Préparation

  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Gaufres extras |  1     Mélanger la farine, le sucre, les oeufs et le beurre fondu.Ajouter le liquide petit à petit jusqu'à la consistance désirée. La pâte doit rester assez épaisse, et faire "le ruban".  |

|  |  |
| --- | --- |
| Gaufres extras |  2     Faire chauffer le gaufrier. Déposer une grosse cuillère à soupe de pâte sur les plaques. Fermer le gaufrier, faire cuire quelques minutes.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Saupoudrer de sucre glace, servir tiède.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Excellent avec une boule de glace, une salade de fruits, ou juste nature au goûter. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |