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

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