[Gaufres minutes](http://www.cuisineaz.com/Recettes/Gaufres-minutes-6828.aspx)

**Préparation :** 15 min

**Ingrédients :**

* 50 cl de lait ;
* 10 cl de crème liquide ;
* 100 g de beurre ;
* 300 g de farine ;
* 80 g de sucre ;
* 3 oeufs ;
* 1 sachet de levure ;
* 3 pincées de sel

arrow_cuisines[Gaufres au chocolat](http://www.cuisineaz.com/Recettes/Gaufres-au-chocolat-11867.aspx)

**Préparation :** 15 min **Coût :** p_euros_1**Difficulté :** p_difficulte_1

**Ingrédients :** Pour les gaufres ; 250 g de beurre fondu ; 55 g de poudre de cacao pur ; 300 g de sucre ; 4 oeufs battus ; 260 g de farine ; 2 c. à soupe de lait ; 2 c. à soupe d'extrait de vanille \*Pour le glaçage: ; 5 c. à soupe de poudre de cacao pur ; 85 ml de lait ; 75 g de beurre ; 1 c. à café d'extrait de vanille ; 400 g de sucre glace

arrow_cuisines[Gaufres parfum au choix](http://www.cuisineaz.com/Recettes/Gaufres-parfum-au-choix-33349.aspx)

**Préparation :** 20 min **Coût :** p_euros_1**Difficulté :** p_difficulte_1

**Ingrédients :** 500 g de farine ;4 oeufs ;20 g de levure de boulanger (fraîche) ;lait ;parfum au choix ;150 g de beurre ;une pincée de sel

arrow_cuisines[Gaufres pâtissières](http://www.cuisineaz.com/Recettes/Gaufres-patissieres-33343.aspx)

**Préparation :** 20 min **Coût :** p_euros_2**Difficulté :** p_difficulte_1

**Ingrédients :** 500 g de farine ;50 g de sucre ;1/2 l de bière blonde ;3 oeufs ;25 cl de crème ou du sucre glace ;100 g de beurre fondu ;1 pincée de sel