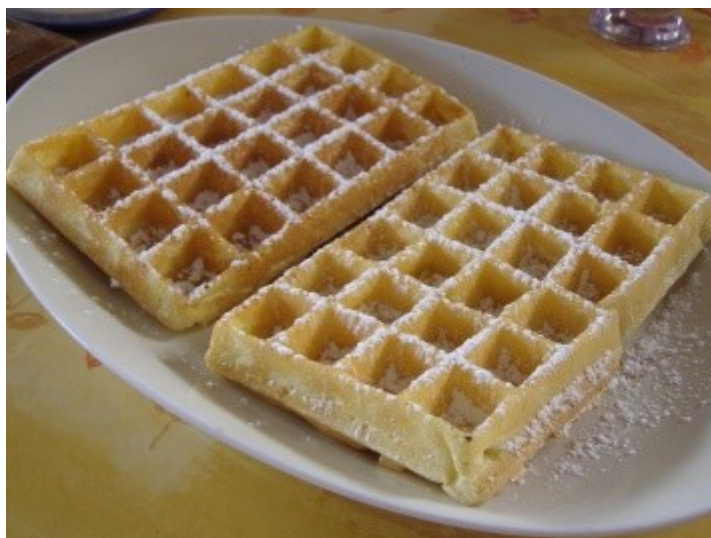


GAUFRES PATISSIÈRES



Ingrédients :

500 grammes de farine
une pincée de sel
60 g de sucre
3 jaunes + 3 blancs d'œufs
100 g de beurre
1/2 litre d'eau
1/2 litre de lait

- Mettre dans un saladier la farine, le sucre et le sel, ajouter progressivement les jaunes d'œufs, 1/2 litre d'eau et le beurre fondu.
- Bien mélanger pendant cinq à dix minutes.
- Ajouter 1/2 litre de lait et les trois blancs d'œuf battus en neige.
- Laisser reposer la pâte pendant une heure au frais.