

La recette des gaufrettes mâconnaises

Ingrédients :

250 g de crème fraîche très épaisse,
250 g de sucre,
250 de farine.

Mêler tous les ingrédients et laisser reposer la pâte quelques heures.
Déposer une cuillerée à soupe de pâte sur chaque carré de la plaque.

Cuire environ 4 mn (bouton de température sur II)

Très rapidement, décoller les gaufrettes, et les rouler avant qu'elle ne durcissent.

On peut ajouter quelques gouttes de fleur d'oranger (ou du zeste d'orange ou citron)

Pour la cuisson : mettez votre appareil Fest'y Gaufre Lagrange sous tension. Un voyant vert s'allume quand la température est adéquate.

Mettez une cuillerée de pâte au centre de chacun des carrés de la plaque spéciale 4 gaufrettes. Le voyant "prêt" s'allume lorsque vos 4 gaufrettes sont dorées à point.

Il vous faut donc acquérir les plaques 4 gaufrettes sans lesquelles vous n'obtiendrez ni la finesse, ni le croustillant propres aux délicieuses gaufrettes mâconnaises

<http://vitrine-achats.e-monsite.com>