



## Pâte à gaufres au lait ou à la bière



### Ingrédients :

- 500 g farine
- 3 œufs (blancs battu en neige)
- 6 CS huile
- 6 CS sucre
- Sel
- 375 ml de lait ou de bière
- 375 ml d'eau

### Préparation :

- Dans un grand bol, mettre farine, sel, sucre,
- Faire un puits au centre, y déposer les jaunes d'œufs & l'huile et mélanger,
- Ajouter progressivement le mélange (eau + lait) ou (eau + bière)
- Laisser la pâte à gaufres reposer 1 h,
- Juste avant de cuire les gaufres, battre les blancs en neige et les incorporer au restant de la pâte