



Gaufres au caramel vanille

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients :

- Pour la pâte: 300g de farine
- 1 pincée de sel
- 75g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 1/2l de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pot d' « un amour de caramel »

Préparation :

Préchauffez votre appareil à gaufres.

Mettez la farine dans un saladier faire un puits. Ajoutez le sel, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le beurre et les œufs entiers. Mélangez le tout. Délayez peu à peu avec le lait. Ajoutez la levure. Mélangez bien à nouveau. La pâte est prête à cuire. Versez la pâte avec une louche sur la plaque du gaufrier. Le temps de cuisson est d'environ 3 minutes. Maintenez les gaufres au chaud à four tiède entrouvert. Arrosez les gaufres d' « un amour de caramel » au moment de servir.