

Gaufres au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 7	Etapas : 5	Commentaires : 15	Astuces : 15

Ingrédients

400g de lait
300g de farine
80g de beurre
2 Oeufs
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Etapas

Monter les blancs en neige thermomix :

Â»

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre les blancs dans le bol du thermomix. Insérer le fouet dans le bol et programmer 3 minutes 30 sur la vitesse 4.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un saladier.

Pâte à gaufres thermomix :

Â»

Mettre le beurre couper en morceaux dans le bol, régler 3 minutes à 60° vitesse 1.

Â»

A la sonnerie ajouter le lait, la levure, la farine, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé, le sel et régler 40 sec à la vitesse 4.

Â»

Incorporer ce mélange sur les blancs en neige et mélanger délicatement.

Laisser reposer la pâte à gaufre 1 heure et utiliser votre appareil à gaufres pour faire d'excellentes gaufres thermomix