

Gaufrettes pur beurre au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 6	Etapes : 12	Astuces : 14	

Ingrédients

250gr de farine
250gr sucre cristallisé
250gr beurre sans sel
250gr d'œufs
1 pincée de sel
1 paquets de sucre vanillé

Etapes

Â»

Préparer la pâte 24H avant de cuire ces gaufres parisiennes.

Pour les blancs en neige:

Â»

Mettre les blancs d'œufs dans le bol du thermomix et ajouter le fouet.

Â»

Mettre 1 pincée de sel.

Â»

Fermer le bol et régler 3 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 4.

Â»

Réserver les blancs en neige.

Pour les gaufrettes thermomix:

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et mixer 3 minutes sur 70°C.

Â»

Ajouter la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé.

Â»

Programmer 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige.

Â»

Mettre la pâte au frais pendant 24H.

Cuisson des gaufrettes:

Â»

Mettre chauffer votre appareil à gaufres et y verser 1 grosse cuillère à café par gaufrette.

Â»

Laisser les cuire jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

Gaufrettes pur beurre au magimix

Déguster ces délicieuses gaufrettes maison ou galettes parisiennes thermomix. Miam ;)