

Bienvenue chez Christhummm

~~ Les Etrennes de Jocelyne ~~

*Les recettes de
famille sont
toujours bonnes !*



- 4 oeufs : les peser (dans leur coquille)
 - ce poids sert de référence pour le reste des ingrédients
 - farine : le poids des 4 oeufs
 - beurre : le poids des 4 oeufs
 - sucre en poudre : le poids des 4 oeufs
- o Faire fondre le beurre
 - o Dans un saladier, mettre le sucre avec les jaunes d'oeufs
 - o Faire blanchir le mélange
 - o Ajouter la farine et mélanger
 - o Incorporer le beurre refroidi
 - o La pâte est assez épaisse
 - o Préférer une cuillère en bois pour mélanger !
 - o Battre les blancs en neige ferme
 - o Ajouter une bonne cuillère de blanc en neige au mélange pour l'assouplir
 - o Incorporer ensuite le reste des blancs en neige délicatement
 - o Faire cuire les gaufres en déposant des petits tas de pâte sur les plaques