

# **Gaufres Du marais montois**

## **façon « cousine Marguerite »**

500 g de farine

250 g de beurre

250 g de sucre

1 paquet de levure

6 œufs

Du rhum, de la vanille où autre .. .

Un peu d'huile (2 demies Coquille d'œuf)

(La recette de cousine Marguerite) moi je n'en mets pas spécialement le beurre suffit.

Préparer comme une pâte à crêpe farine + sucre + levure : Mélanger

Faire une fontaine mettre 2 à 3 œufs. Mélanger, ajouter moitié de beurre fondu et le parfum choisi. Mélanger et continuer jusqu'à plus d'œufs et plus de beurre bien mélanger et laisser reposer avant de cuire.

Je fais ma pâte le matin et je fais cuire l'après-midi la pâte est ferme.

Prendre une bonne cuillerée et la poser au milieu du gaufrier et faire cuire !

Voilà normalement cela doit marcher : bonne dégustation.

Et quand elles sont cuites les poser sur un torchon pour les laisser refroidir avant de les poser les unes sur les autres sinon elles vont se coller entre elles.

Et après on peut les mettre dans une boîte, enveloppées de papier sopalin, elles peuvent se garder facilement 15 jours.