

Gaufres au lait ribot

Je vous l'avez déjà dit, j'ai découvert le lait ribot sur **Quelques grammes de gourmandise**. Comme promis, je vous donne la deuxième recette que j'ai utilisée avec ce lait.

Valentin n'était pas très content que je lui fasse des gaufres car il voulait des chouquettes et, finalement, il a dû en manger une bonne moitié. C'est dire que ces gaufres sont très bonnes.



Ingrédients: (*pour une cinquantaine de mini gaufres*)

300 g de farine

1 sachet de levure chimique

30 g de sucre

2 oeufs

100 g de beurre (demi sel pour moi)

1/2 l de lait ribot

1 grosse pincée de sel si vous utilisez du beurre doux

Sucre, confiture, pâte à tartiner...

Préparation:

1- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel (si beurre doux). Ajouter au centre les oeufs battus, le beurre fondu et mélanger. Ajouter le lait tout en continuant à mélanger. J'ai utilisé la cuillère magique pour mélanger.



2- Cuire les gaufres dans un gaufrier. J'ai utilisé les plaques à mini gaufres. Penser à huiler les plaques pour que la pâte ne colle pas. Faire refroidir les gaufres sur une grille.



3- J'ai choisi de tartiner la moitié de mes gaufres avec une pâte à tartiner maison

(recette [ici](#)). J'ai fait fondre la pâte dans une casserole et j'ai tartiné les gaufres au pinceau. (Attention aux doigts, c'est chaud!)





cestmeilleurfaitmaison.fr