



GAUFRES AU PAIN SEC



INGREDIENTS :

(pour une dizaine de gaufres)

- Une grosse moitié de baguette sèche (150g.)
- 1/2 L de Lait
- 4 œufs entiers
- 50 g. de beurre

RECETTE :

1 - Couper le pain en petits morceaux (taille d'un petit croûton) dans un saladier et le faire tremper dans le lait. Réserver pendant environ 1/2 h.

2 - Reprendre la préparation de pain et de lait et y incorporer les œufs et le beurre fondu.

3 - Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte la plus homogène possible (il restera sûrement quelques morceaux).

4 - Faire préchauffer et beurrer le gaufrier. Verser ensuite un peu de pâte dans votre gaufrier, dès que les gaufres sont dorées, c'est prêt !

Servir les gaufres encore chaudes avec les accompagnements sucrés ou salés de votre choix : pâte à tartiner, confitures, pesto, fromage etc.