

# Gaufrettes sèches

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 1 min  
Temps de repos : 24h00



## Ingrédients:

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 1 petite pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Dans le bol du Cook'in®, peser le beurre et le sucre, beurre coupé en petits cubes.

Tiédir la masse 1 min/40°C/ vit 3.

Ajouter les œufs et mélanger 3 min/vit 5.

Ajouter les poudres restantes mélangées. Mélanger 2 min/ vit 6;




Sortir du bol et placer au frais dans une boîte hermétique, toute une nuit.

Le lendemain, faire chauffer le gaufrier avec les plaques gaufrettes.

Placer 2 cuillères à soupe de pâte au centre et cuire jusqu'à la coloration souhaitée environ 5 min.(selon votre appareil).

Retirer des plaques (attention, elles sont molles) et placer sur une volette ou grille à pâtisserie, le temps du refroidissement et séchage.

Pour la conservation, une fois complètement froides, placer dans une boîte métallique (pour garder le côté croustillant)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Beurre, sucre	1 min	40°C	3	
	Œufs	3 min		5	
	Poudres tamisées	2 min		6	

## Ma touche perso :