



Gaufres aux fruits



Moelleuses , légères à souhait , gourmandes.

Attention ce ne sont pas des gaufres fourrées aux fruits , mais avec des morceaux de fruits.

Ingrédients :

1 kg de margarine

1 kg de sucre semoule

1 kg de farine

12 œufs

1 bte de crème Nestlé (170 ml)

1 grosse bte de macédoine de fruit cocktail (800 gr)

Préparation :

Dans une casserole faire fondre la margarine avec le sucre , sans faire cuire.

Pendant ce temps clarifier vos 12 œufs (blancs et jaunes séparés)

Au robot ou au batteur électrique à main , incorporer la farine à votre mélange beurre/sucre.

Une fois le mélange lisse et homogène , incorporer vos jaunes d' œufs 2 par 2.

Incorporer ensuite la boîte de macédoine de fruit , jus compris et mélanger parfaitement le tout.

Incorporer ensuite la boîte de crème Nestlé.

Battre vos blancs en neige et incorporer les dans le mélange avec délicatesse .

C'est prêt , vous pouvez passer à la cuisson !

La taille de la gaufre est de 4x7 , plaque traditionnelle.

Elles doivent être dorées pour une cuisson parfaite .

Info – conseils :

Elles se conservent environ 1 semaine dans une boîte hermétique ou sous papier film .

Lorsque votre gaufre sera cuite , vous constaterez qu'elle deviendra légèrement dure , et après repos vous retrouverez une gaufre souple , tendre et moelleuse.