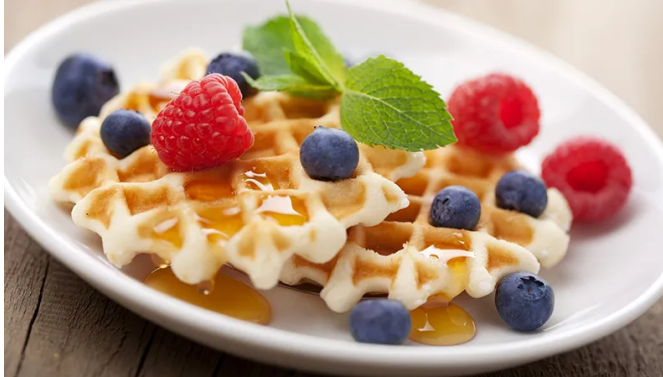


GAUFRES AU BABEURRE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Légères à l'intérieur et croquantes à l'extérieur, ces gaufres classiques sont idéales pour le brunch. Accompagnez-les de notre sauce aux bleuets!

Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (425 ml) de babeurre
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de beurre, fondu
- 2 œufs
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (425 ml) de farine tout usage
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Préparation

1. Préchauffer un gaufrier. Si désiré, préchauffer le four à 200 °F (93 °C) pour garder les gaufres au chaud avant de les servir.

GAUFRES AU BABEURRE | 2

2. Dans un bol, battre ensemble le babeurre, le beurre, les œufs et la vanille. -
3. Dans un autre grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. -
4. Incorporer le mélange au babeurre aux ingrédients secs. Mélanger doucement au fouet sans battre trop vigoureusement. La pâte sera légèrement grumeleuse. -
5. Vaporiser une fine couche d'huile à cuisson sur les surfaces du gaufrier. -
6. Lorsque le gaufrier est prêt, verser environ ½ tasse (125 ml) de mélange sur la surface de cuisson. Éviter d'en verser une trop grande quantité. -
7. Faire cuire les gaufres de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Placer les gaufres au four pour les garder chaudes (facultatif). -
8. Une fois que toutes les gaufres sont cuites, servir chaudes avec un filet de sirop d'érable ou notre délicieuse sauce aux bleuets!

Note : Les gaufres se conservent jusqu'à un mois au congélateur. Pour en déguster de nouveau, réchauffer les gaufres congelées au grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées et croustillantes.