

## Gaufres

**Ingrédients.** 13 œufs, 125 g de margarine, 125 g de sucre, 250 g de farine,  $\frac{1}{2}$  cc de levure chimique, 2,5 dl de lait. Séparer les blancs des jaunes. Faire mousser les jaunes avec la margarine et le sucre. Tamiser la farine et la levure, battre les blancs en neige, ajouter le lait et mélanger le tout. Faire préchauffer le gaufrier et graisser les surfaces de cuisson. Y déposer  $\frac{1}{2}$  dl de pâte pour chaque gaufre. Laisser cuire 2 minutes.

**Gaufres aux noisettes.** 3 œufs, 150 g de margarine, 100 g de sucre, 150 g de farine, 1 cc de levure chimique, 75 g de noisettes moulues, 1 cs de rhum.

Procéder comme ci-dessus et au moment de mélanger les ingrédients ajouter les noisettes moulues et le rhum, évent.  $\frac{1}{2}$  dl de lait. Compter 1 dl de pâte par gaufre. Faire cuire 2 min.