

C'EST PAS FOUTU !

la preuve...

Recette des gaufres au pain



Pour 15 à 20 gaufres



250 g de pain sec
750 g de lait
5 oeufs
50 g de beurre fondu
100 g de sucre
1 sachet de levure chimique

- Coupez le pain en petits morceaux (taille d'un petit croûton) et mettez-les dans un saladier,
- Ajoutez le lait et laissez tremper pendant 1 heure environ en mélangeant de temps en temps,
- Ajoutez à la préparation les oeufs, le beurre fondu, le sucre et la levure,
- Mélangez et mixez le tout pour obtenir une pâte homogène,
- Laissez reposer pendant 30 mn,
- La pâte est prête à cuire !



Service Gestion des Déchets
infodechets@ca3b.fr
0800 86 10 96 (gratuit)

GRAND bassin de
BOURG-EN-BRESSE
communauté d'agglomération