

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Gaufres de C. Felder ~~

*Juste sucrées ou  
avec chantilly pour  
les plus gourmands !*



- 250 grs farine
  - 10 grs levure chimique
  - 125 grs de beurre (salé de préférence)
  - 375 ml de lait
  - 125 ml de crème
  - 4 oeufs
- Faire fondre le beurre à feu doux
  - Hors du feu incorporer 125 ml de lait
  - Monter les blancs en neige
  - Mélanger la farine et la levure avec les jaunes d'œufs
  - Incorporer doucement le mélange beurre fondu/lait
  - Ajouter la crème puis le reste de lait
  - Il est important de bien mélanger entre chaque ajout afin d'éviter les grumeaux
  - Incorporer délicatement les blancs battus