

Churoffles TM

Ingredients
3 oeufs
70g de beurre
120g de farine
160g d'eau
2cuillères à café de sucre

Étape de la recette

- Pour environ 15 churoffles -

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille

Prchauffer le gaufrier

Faire une ligne de pte ou 2 de pte par plaque (tout dpend de la taille de votre gaufrier)

Laisser cuire jusqu' ce que les churoffles aient une belle couleur dor

Les dguster rouls dans du sucre, ou napper de pte tartiner, chocolat fondu, confiture .... c'est comme on aime !

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr