



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 à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille

Préchauffer le gaufrier

Faire une ligne de pâte ou 2 de pâte par plaque (tout dépend de la taille de votre gaufrier)

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

Les déguster roulés dans du sucre, ou napper de pâte à tartiner, chocolat fondu, confiture c'est comme on aime !