

Churoffles

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

Étape de la recette

-Pour environn 15 churoffles -

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 1 en les incorporant bien la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

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