

RECETTE : LES GAUFFRES

INGREDIENTS:

2 oeufs

75 g de sucre

1/3 l de lait

100 g de beurre

400 g de farine

1 sachet de levure

1/ Battez les oeufs avec le sucre et le sel.

2/ Faites un puits au centre d'un saladier avec la farine et la levure puis versez-y le mélange des oeufs battus. Délayez avec le lait et le beurre fondu.

3/ Couvrez et laissez reposer 2h au frigo.

4/ Utilisez votre appareil à gauffres.



The logo for 'Etoile de Rêve' features a stylized yellow cloud with five stars above the text. The word 'Etoile' is in a large, rounded font, and 'de Rêve' is in a smaller, simpler font below it. The entire logo is set against a dark background.