

## Gaufrettes

30 pièces

- 200g de farine
- 150g de sucre roux
- 2 œufs, 250g de beurre
- 12cl de lait
- une cuillère à soupe de rhum, une pincée de sel, et de la confiture selon votre goût.



■ *Un délice pour le goûter de toute la famille.*

**Servir :** Froid, au goûter avec une tasse de thé.

### Variation

Parfumez les avec un zeste de citron.

■ Faites chauffer légèrement le lait avec le beurre et le sucre. Laissez fondre l'ensemble.

■ Mélangez la farine et le sel. Ajoutez les œufs, le lait sucré et le rhum. Fouettez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

■ Faites cuire vos gaufrettes à l'aide d'un gaufrier muni de plaques à gaufrettes.

■ Décollez les rapidement après cuisson, et laissez les reposer bien à plat. Une fois refroidies elles deviennent rigides et croustillantes.

■ Coupez les selon la taille souhaitée, et joignez les 2 par 2 avec un peu de confiture.

## Conseils

Pour plus de croustillant, laissez sécher les gaufrettes dans votre four à basse température.