

11

Enzo

Gaufres avec Proquefort

- 300 gr de farine
 - 1/4 de lait
 - 1/4 de crème liquide
 - 10 gr de levure boulangère
 - 35 gr de sucre
 - 100 gr de beurre
 - 2 oeufs
 - 200 gr de Proquefort ou 90 gr de pâte à cuisiner au Proquefort
- 1 - mettre dans une casserole le Proquefort, le beurre, la levure, la crème liquide et un peu de lait. faire tiédir à petit feu.
 - 2 - dans un saladier mettre la farine, le sucre, les oeufs et le reste de lait puis mélanger.
 - 3 - ajouter dans le saladier petit à petit tout ce qui est dans la casserole.
 - 4 - laisser reposer 1 heure. puis faire cuire vos gaufres.