



La petite bibliothèque des desserts

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La petite bibliothèque des desserts

Collectif

La petite bibliothèque des desserts Collectif

 [Télécharger La petite bibliothèque des desserts ...pdf](#)

 [Lire en ligne La petite bibliothèque des desserts ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La petite bibliothèque des desserts Collectif

60 pages

Extrait

Gaufres au sucre glace

POUR 5 À 10 GAUFRES

PRÉPARATION : 15 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 10 min

> huile pour le moule

> sucre glace

Pour la pâte à gaufres

> 5 cl de crème fraîche liquide

> 20 cl de lait entier

> 3 g de sel fin

> 75 gde farine

> 30 gde beurre

> 3 oeufs entiers

> 1 cuill. à café d'eau de fleur d'oranger

1. Préparez la pâte à gaufre. Dans une casserole, faites bouillir la crème et la moitié du lait. Laissez-les refroidir. Dans une autre casserole, portez à ébullition le reste du lait avec le sel ; ajoutez la farine en pluie et le beurre. Faites cuire et dessécher pendant 2 ou 3 minutes en remuant avec une spatule, comme pour une pâte à choux. Versez ce mélange dans un grand saladier, incorporez-y les oeufs, un par un, puis la crème et le lait bouillis, et enfin l'eau de fleur d'oranger. Mélangez et laissez refroidir complètement. Laissez reposer la pâte à gaufres au moins 1 heure.

2. Graissez le moule à gaufre avec un pinceau trempé dans l'huile et faites-le chauffer. Versez une petite louche de pâte dans une moitié du gaufrier ouvert, de façon à le remplir mais sans en faire déborder.

3. Fermez le gaufrier, puis retournez-le pour que la pâte se répartisse également dans les deux parties du moule. Faites cuire chaque côté pendant 2 minutes. Ouvrez le gaufrier, démoulez la gaufre et saupoudrez-la de sucre glace.

> Pour varier : Les gaufres sont délicieuses nature, mais vous pouvez aussi les recouvrir de confiture ou de crème Chantilly. Présentation de l'éditeur

Les desserts les plus gourmands réunis dans une élégante bibliothèque. Un cadeau idéal pour les fêtes.

Un coffret-bibliothèque constitué de :

-1 rayonnage contenant 8 livres, soit 220 recettes superbement illustrées :

-1 tiroir avec un carnet de recette à compléter soi-même. Biographie de l'auteur

Notre partenaire chocomiss - Stylisme cuminaire : Blandine Boyer - Illustrations : Annalisa Papagna

Download and Read Online La petite bibliothèque des desserts Collectif #CPQOFXJB3N6

Lire La petite bibliothèque des desserts par Collectif pour ebook en ligneLa petite bibliothèque des desserts par Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La petite bibliothèque des desserts par Collectif à lire en ligne. Online La petite bibliothèque des desserts par Collectif ebook Téléchargement PDFLa petite bibliothèque des desserts par Collectif DocLa petite bibliothèque des desserts par Collectif MobipocketLa petite bibliothèque des desserts par Collectif EPub

CPQOFXJB3N6CPQOFXJB3N6CPQOFXJB3N6