



Gaufres au chocolat

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingédients

185 grammes de farine
100 grammes de sucre
3 cuillères à soupe de cacao en poudre
3 cuillerées à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé sel
230 ml de lait
2 gros œufs
4 cuillères à soupe de beurre (fondu)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la farine tamisée avec le sucre, le cacao en poudre, la levure chimique et le sel.
- 2.** Ajoutez le lait, les œufs et le beurre.
- 3.** Préchauffez votre gaufrier et graissez les plaques. Faites cuire les gaufres.