



Churoffles

Ingredients

70g de beurre
3 oeufs
120g de farine
160g d'eau
2cuillères à café de sucre

Étape de la recette

-Pour environn 15 churoffles -

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille

Préchauffer le gaufrier

Faire une ligne de pâte ou 2 de pâte par plaque (tout dépend de la taille de votre gaufrier)

Laisser cuire jusqu'à ce que les churoffles aient une belle couleur doré

Les déguster roulés dans du sucre, ou napper de pâte à tartiner, chocolat fondu, confiture c'est comme on aime !