


Recette de la gaufre à la mulhousienne

- 
- > 500 g de farine
 - > 250 g de beurre
 - > 8 œufs
 - > 750 ml de lait
 - > 1 pincée de sel
 - > 25 g de levure de boulanger
 - > 1 couenne de lard ou 50 g de beurre pour graisser le moule

Mettre les œufs 1/4 h dans de l'eau chaude (50° environ). Battre le beurre ramolli jusqu'à obtenir une mousse blanche. Rajouter alors alternativement un œuf, une cuillère de lait tiède où l'on a fait dissoudre la levure et le sel, une cuillère de farine, puis recommencer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient épuisés. Faire lever la pâte une heure dans un endroit tiède et cuire les gaufres. A déguster sucrée ou salée.