

Gaufrettes

Préparation : 10 min

Repos : 24 heures

Cuisson : 30 min

Quantité : 40

Ingédients

- 400 g de farine
- 200 g de cassonade
- 14 cl de lait (végétal!)
- 150 g de margarine (végétale!)
- 5 cl de rhum

Préparation

Mélanger la farine et la cassonade.

Ajouter le lait.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Ajouter le rhum.

Pétrir pendant 10 min.

Former un cylindre.

Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 24 heures au frais.

Couper des tronçons.

Faire cuire.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 30 décembre 2017

mimmydou.fr