



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# GAUFRES AU BABEURRE

## Ingrédients

1¾ tasse (425 ml) de babeurre  
½ tasse (125 ml) de beurre fondu  
2 œufs  
1½ c. à thé (7.5 ml) d'extrait de vanille  
1¾ tasse (425 ml) de farine tout usage  
2 c. à soupe (30 ml) de sucre blanc  
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte  
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude  
1 c. à thé (5 ml) de sel

## Etapas

Dans un bol, fouetter le babeurre, le beurre, les œufs et l'extrait de vanille. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger. Attention de ne pas trop mélanger. Préchauffer le gaufrier et y verser de la pâte. Cuire environ 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient dorées. Servir chaud avec du sirop d'érable. Garder les gaufres chaudes dans le four à 300°F (150°C). Conserver les gaufres dans un sac ziplock au congélateur jusqu'à 3 semaines.