



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pizzelle

Ingrédients

6 oeufs
1 tasse (250 ml) de beurre
2 ½ c. à thé (12,5 ml) d'extrait de vanille
4 tasses (1000 ml) de farine tout usage
1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
2 tasses (500 ml) de sucre

Étapes

Battre les œufs jusqu'à homogénéité. Faire fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole à feu doux. Laisser refroidir le beurre un court instant pendant que vous mélangez et incorporez le sucre et l'extrait de vanille aux œufs. Ajouter le beurre fondu au mélange, tamiser la farine et la poudre à pâte sur le mélange et mélange vigoureusement afin d'obtenir une pâte homogène. La pâte sera collante et ferme. Améliorer le mélange au besoin en ajoutant quelques cuillères à soupe d'eau ou de farine afin de légèrement fluidifier ou épaissir la pâte afin qu'elle s'écoule de la cuillère. Laisser cuire pendant 20 secondes environ dans une machine à pizzelle, ouvrir le couvercle brièvement pour examiner la couleur et laisser cuire plus longtemps si nécessaire afin d'obtenir une surface plus foncée ou plus brune.

Donne environ 60 pizzelles.