

# GAUFRES

(POUR 30 GAUFRES)

*2,5 dl de lait de soja  
20g de levure fraîche  
500g de farine  
150g de margarine végétale ou d'huile d'arachide  
100g de sucre brun  
une pincée de sel  
4 c. à c. de fécule de maïs diluées dans 4 c. à s. d'eau*

*Faire tiédir le lait de soja et y diluer la levure. Placer la farine et le sel dans une terrine, y creuser un puits et y verser petit à petit le lait, l'huile (ou la margarine fondue), le sucre et le mélange fécule/eau. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter un tout petit peu d'eau. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud. Huilez le gaufrier brûlant, placez-y deux grosses cuillères à soupe de pâte et faites cuire quelques instants. Dégustez les gaufres sans attendre.*