









une marmite

Les gaufres



les ingrédients		le matériel	
 oeufs	 lait	 un verre	 un saladier
 farine	 levure	 un fouet	 un gaufrier
 sucre vanillé	 sucre glace	 une louche	
			
1. Mélange les œufs et le lait avec le fouet.		2. Ajoute la farine, le sucre vanillé, la levure et le sel. Mélange avec le fouet.	
			
3. Verse une louche de pâte dans le gaufrier et fais cuire 3 minutes.		4. Saupoudre de sucre glace.	

une recette



bouillir



du céleri