



# Chu'ffles (Churros'Waffle)

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

340 g d'eau  
30 g de sucre  
1 pincée de sel  
80 g de beurre  
200 g de farine  
2 œufs

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'eau, 30 g de sucre, le sel.

Portez à ébullition.

Hors du feu, incorporez la farine et mélangez vivement à la Maryse. Débarrassez la pâte dans le bol de votre robot muni de la feuille.

Battre l'œuf en omelette.

Ajoutez-le petit à petit à votre pâte. Si celle-ci est trop dure, ajoutez un peu de lait.

Mettre la pâte dans une poche à douille.

Faites chauffer votre gaufrier.

Dressez des boudins de pâte et laissez cuire 3 min.

Une fois cuits, retirez-les à l'aide de pique et roulez dans le sucre.

Servir tiède avec une pâte à tartiner tiède.