

GAUFRES SUCRÉES FARINE DE CHÂTAIGNE

 Pour 4 personnes

 Préparation : 10 min

 Cuisson : 20 min



INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de blé T65
- 80 g de farine de châtaigne
- 2 œufs
- 35 cl de lait (entier ou demi-écrémé)
- 70 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de sucre complet
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger les farines, la levure, le sucre et le sel dans un saladier.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, puis incorporer progressivement le lait et le beurre fondu.
3. Monter les blancs d'œufs en neige souple et les incorporer délicatement à la pâte.
4. Laisser reposer la pâte 20 minutes.
5. Cuire les gaufres dans un gaufrier bien chaud et légèrement graissé.



Florian Bastier