



Gaufres à la farine de châtaigne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de farine de châtaigne Mon Fournil
- 150 g de farine de maïs Mon Fournil
- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 1 c. à café de bicarbonate de soude (ou de levure chimique)
- 40 cl de lait
- 80 g de sucre
- pincée de sel

- 1 Mélangez les ingrédients secs (les farines, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel) dans un grand saladier ou la cuve de votre robot. Ajoutez les œufs et le beurre fondu puis mélangez à nouveau.
- 2 Ajoutez ensuite le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- 3 Laissez reposer 1h minimum au réfrigérateur.
- 4 Pour la cuisson, huilez préalablement votre appareil à gaufres. Les plaques doivent être bien chaudes avant de verser la pâte. Laissez ensuite cuire 3 à 4 minutes, selon l'appareil utilisé.

Astuce

Pour des gaufres encore plus légères, remplacez la farine de maïs par de la fécule de maïs bio sans gluten Mon Fournil.