

GAUFRES AU LAIT VÉGÉTAL

Pour 4-5 personnes

5 oeufs

50 cl de lait de noisette

300 gr de farine d'épeautre

1 demi-sachet de levure

1 cuillère à soupe de sucre de coco

100 gr de beurre fondu

Dans un saladier, mélanger 300 gr de farine d'épeautre aux 5 jaunes d'oeufs et au beurre fondu.

Incorporer 50 cl de lait de noisette en battant énergiquement pour éviter les grumeaux.

Y-ajouter 1 demi-sachet de levure, une cuillère à soupe de sucre de coco

Monter les blancs en neige et les incorporer au reste de la préparation

Laisser reposer la pâte (plutôt liquide) minimum 30 minutes avant la cuisson.

