



Gaufres

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 650 gr soit 10 gaufres de 60 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes par gaufre



Ingrédients :

- 210 gr de **farine de blé**
- 40 gr de **fécule** (maïs, pommes de terre, arrow-root, ...)
 - (ou bien 40 gr de **farine de pois chiches** pour un goût d'œuf)
- 1 cac de **bicarbonate de soude**
- 45 gr d'**huile**
- 45 gr de **sucré**
- (1 cas de **vanille liquide** ou de **fleur d'oranger**)
- (60 gr de **rhum** ou de **bière**)
- 300 gr de **lait végétal** (250 gr si rhum ou bière)

Préparation :

1. Dans un saladier, **mélanger** tous les **ingrédients** sauf le lait
2. **Ajouter** deux tiers du **lait**, **battre** au fouet, puis **ajouter** le reste du **lait** progressivement
3. **Cuire** dans un gaufrier environ 4 minutes par gaufre. Pour ce faire, **mettre** environ 2 cas de pâte par gaufre et **étaler** avec la cuillère pour égaliser la pâte et **refermer** le gaufrier