

Gaufres nature ou marbrées au thé matcha et aux canneberges

Ingrédients pour une bonne dizaine de gaufres:

- 200 g de farine fluide
- 100 g de maïzena
- 2 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 20 cl d'eau
- 1 cuillère à café de
- Une pincée de sel
- Sucre glace

Pour la version au thé matcha:

- 2 cuil. à café de thé matcha
- 150 de canneberges séchées

Recette:

- 1) Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et monter les blancs en neige.
- 2) Mélanger la farine, la maïzena, les jaunes d'oeufs, l'extrait de vanille, le lait, le sel et l'eau.
- 3) Incorporer délicatement les blancs en neige puis ajouter la crème liquide et mélanger doucement.
- 4) Pour la version au thé matcha: séparer la pâte dans deux récipients et mélanger le thé matcha dans l'un des deux.
- 5) Cuire les gaufres dans un gaufrier pendant environ 5 minutes chacune. Pour la version au thé matcha: commencer par verser un peu de pâte nature dans le gaufrier, saupoudrer de quelques canneberges puis terminer par verser un peu de pâte au thé matcha.
- 6) Déguster bien chaudes saupoudrées de sucre glace, de chocolat ou de confiture...

