

Gaufres crousti-moelleuses

Temps de préparation: 2 min

Temps de pause: 30 minutes

Ingrédients:

200 g de farine ou de mix Schar sans gluten

250g de lait

100 g d'eau

1 oeuf

40 g de sucre

20 g d'huile

1 sachet de levure déshydratée

1 pincée de sel




2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Verser dans le bol, le lait, l'eau et la levure. 20 secondes, 40°C, vitesse 2.

Ajouter tous les autres ingrédients, l'oeuf en dernier. Mixer vitesse 4 puis vitesse 6 jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène (20 secondes environ)

Faire poser dans le bol une bonne demi-heure.

Faire cuire dans votre gaufrier bien chaud et huilé.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	Eau, lait, levure	20 sec	40°C	2	
	tous les autres ingrédients, l'oeuf en dernier	20 sec		4 puis 6	

Offert par votre Conseillère Guy Demarle
Nadège VIGNANT 06 17 67 43 59
lapetitecuisinedenadège@orange.fr