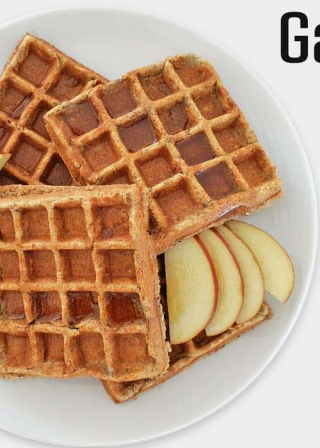


Gaufres aux Pommés

Recette Visuelle
par DAREBEE
@ darebee.fr



400g de compote de pommes
150g de farine
2 c.à.s ~ 30g de graines de lin moulues
1 c.à.c de levure chimique (facultatif)
½ c.à.c de bicarbonate de soude (facultatif)

AMÉLIOREZ ! Ajoutez 2 c.à.s de protéines en poudre. Utilisez la farine de sarrasin ou d'avoine au lieu de la farine ordinaire. Ajoutez des pommes fraîches et du sirop d'érable ou de dattes.

4 GAUFFRES / 2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Versez tous les ingrédients dans un saladier.

2. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3. Préchauffez le gaufrier. Déposez ½ de la pâte sur la plaque chauffante et appuyez dessus.

4. Cuisez le premier lot de gaufres pendant 4 minutes. Transférez sur une grille pour refroidir et répétez l'opération avec le reste de la pâte.

5. Transférez les gaufres refroidies sur une assiette. Garnissez de pommes fraîches et arrosez de sirop d'érable.