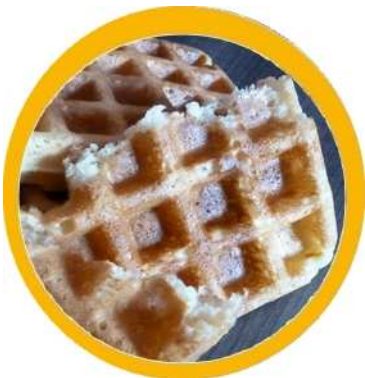


RECETTE GAUFRES SANS SUCRE AJOUTÉ



- Pour 20 gaufres de 60 g selon votre gaufrier
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de repos : 1h
- Cuisson : 4 min par gaufre selon votre gaufrier soit 1h20
- Temps total : 2h35

LEVAIN

*dévitalisé en poudre avec levures



**Blé
Bio**



**Seigle
«doux»
Bio**



**Grand
Epeautre Bio**



1 1 l de lait + 100 g de beurre

2 500 g de farine de blé + 25 g de levain* Terre d'Arômes Bio + 4 jaunes d'œufs

3 4 blancs d'œufs + une pincée de sel

OPTION : Cette recette sans sucre vous permet de tartiner les gaufres soit avec du sucré soit avec du salé, toutefois vous pouvez aussi ajouter du sucre ou un produit sucrant (sirop d'érable, miel...) dans la pâte pour les déguster « natures ».

- 1- Faire tiédir 1 l de lait avec 100 g de beurre coupé en morceaux.
- 2- Mélanger dans un saladier 500 g de farine, 25 g de levain* Terre d'Arômes Bio. Ajouter 4 jaunes d'œuf et réserver les blancs. Incorporer petit à petit le mélange lait et beurre. Recouvrir le saladier avec un torchon humide et laisser reposer la pâte au minimum 1h à température ambiante (au plus chaud).
- 3- Juste avant de faire les gaufres, battre en neige les 4 blancs d'œufs avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la pâte. Faire cuire les gaufres.