



 SANS GLUTEN

GAUFRES PÂTISSIÈRES DE BRUXELLES

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
6 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
250 ml de lait
150 g de farine sans gluten
1 gousse de vanille

RECETTE

- Faites fondre le beurre et battez les blancs d'œufs en neige.
- Grattez la pulpe de la gousse de vanille et mélangez-la avec le lait et les jaunes d'œufs.
- Ajoutez la farine et mélangez au fouet en une pâte bien lisse.
- Ajoutez le beurre fondu et incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
- Graissez le fer à gaufres et commencez la cuisson dès qu'il est assez chaud.
- Laissez refroidir les gaufres et garnissez-les de crème fraîche et de fruits.