

Gaufres à la patate douce

Ingrédients (≈ 30 gaufres)



- 600g de patate douce
- 600g de farine de blé
- 6 œufs
- 6 cuillères à soupe de lait
- 3 sachet de levure
- Sachet sucre vanillé, cannelle (optionnel)

Prix VRAC

3,93€
0,75€
0,96€
0,16€
0,48€
0,45€

Prix total de la
recette
= **6,73€**

Préparation

1. Eplucher votre patate douce, couper la en cubes.
2. Faites-la cuire pendant une quinzaine de minutes.
3. Egoutter les morceaux de patate douce.
4. A l'aide d'un presse-purée ou d'un blender/mixeur, réduisez-les en purée.
5. Ajouter la farine, les œufs, le lait et la levure.
6. Réserver au frigo pendant 10 minutes.
7. Huiler le gaufrier avec de l'huile
8. Poser une grosse cuillère à soupe de pâte au centre du gaufrier.
9. Laisser cuire environ 5 minutes (à adapter selon le gaufrier)

