



## Bubble Waffle

### Ingredients

150g de farine
2 oeufs
140g d'eau
25g d'huile
50g de lait concentré non sucré
10g de levure chimique
2sachets de sucre vanillé
10g de maïzena
30g de poudre pour crème pâtissière

### Étape de la recette

Dans un saladier mélanger ensemble la farine, la levure, la poudre de crème pâtissière et la maïzena

Ensuite ajouter les oeufs, l'eau et le sucre vanillé bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique

Puis verser le reste d'un ingrédients et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Voilà c'est déjà prêt

L'appareil est ici Youdoit

### ASTUCE

Sur le site vous avez la chantilly mascarpone, la chantilly vanille, la chantilly nutella, la ganache chocolat au lait, la ganache kinder ....  
tout pour garnir de fa&ccedil;on gourmande vos gaufres&nbsp;

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/heart.png" title="heart" />