



Gaufres liégeoises sans beurre

Ingredients

- 1 jaune d'oeuf
- 3 blancs d'oeufs
- 40g de sucre
- 60g de sucre en grains
- 200g de farine
- 2 yaourts naturels

Étape de la recette

- Pour environ 12 gaufres -

Dans le bol mettre le fouet, le jaune d'oeuf et le sucre 20s/vitesse 3

Ajouter le yaourt 10s/vitesse 2.5

Enlever le fouet

Verser la farine 20s/vitesse 3

Débarasser la préparation dans un récipient

Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur et les incorporer délictement à la préparation précédente à l'aide d'une maryse

Pour finir incorporer le sucre en grains

Ne pas oublier de graisser un peu le gaufrier car le sucre en grain peut caraméliser et accrocher