

≡ recette sucrée ≡

## GAUFRES ULTRA RAPIDES POUR LE PETIT-DÉJEUNER (SANS GLUTEN)

⌚ 10 minutes

🕒 5 minutes

🍷 12 gaufres

### Ingredients

150 g de farine de riz  
60 g de farine de sarrasin  
50 g de farine de châtaigne  
40 g de farine d'amande  
2 oeufs  
1 cs. de bicarbonate de soude  
1 cs. de sucre rapadura  
400 ml de lait végétal (ici, de soja) nature  
1 pincée de vanille en poudre ou d'épices à pain d'épices  
1 cs. d'huile de noisette ou de coco pour la cuisson

### Préparation

Commencer par battre les oeufs dans un bol.

Réunir les farines, le bicarbonate et le sucre dans un saladier ou le bol d'un robot. Ajouter ensuite les oeufs et mélanger. Verser le lait petit à petit tout en continuant à fouetter la préparation. Ajouter la pincée de vanille ou d'épices à pain d'épices.

La pâte est prête lorsqu'il n'y a plus aucun grumeaux.

Faire chauffer le gaufrier. Huiler les plaques de cuisson au pinceau. Verser ensuite une louche de pâte par plaque. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement.

Ces gaufres sont idéales au petit-déjeuner, accompagnées de fruits frais et de sirop d'érable.

*N.B. : pour une version avec gluten, utiliser n'importe quel type de farine (par exemple, 300 grammes de farine de blé bise).*

