



Gaufres liégeoises sans beurre

Ingredients

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

Étape de la recette

- Pour environ 12 gaufres -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à blanchissement

Puis ajouter les yaourts et mélanger

Verser la farine, mélanger et laisser de côté

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement 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