



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

Dbarasser la préparation dans un rcipient

Monter les blancs en neige l'aide d'un batteur et les incorporer dlictement la préparation prcdente 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 caramliser et accrocher