

Gaufres à la farine de Lentilles Vertes du Puy

Des gaufres moelleuses à la farine de Lentilles Vertes du Puy, parfumées à la vanille et à la verveine du Velay. Une recette originale et facile à réaliser.

PRÉPARATION
Rapide

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 250g de farine de lentilles vertes du Puy
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 4 œufs
- [ ] 75g de beurre fondu
- [ ] 1 sachet de levure chimique
- [ ] 150ml de lait
- [ ] 60g de sucre
- [ ] 1 gousse de vanille bourbon
- [ ] 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

1. Faites cuire 3 minutes dans un gaufrier.
2. Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr

- [ ] 2 cuillères à soupe de liqueur de verveine du Velay

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr