

Gaufres à l'huile d'olive

Comment rendre vos enfants heureux...

La gaufre fait partie des plus anciennes pâtisseries de France. D'ailleurs, elle tient son nom de l'ancien Franc « Wafel » qui signifie rayon de miel.

La gaufre idéale est légère, craquante en surface et moelleuse à l'intérieur. Dans cette recette, l'huile d'olive va parfumer légèrement les gaufres et rendre la texture encore plus moelleuse.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl de lait
- 8 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélangez la farine, le sel, la levure et le sucre.

Ajoutez les jaunes d'œufs ainsi que le lait et l'huile d'olive.

Mélangez bien en évitant les grumeaux.

Fouettez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation délicatement.

Laissez reposer 2 heures.

Huilez légèrement un gaufrier et faites-le chauffer.

Faites cuire les gaufres et servez sans tarder avec du sucre glace, de la chantilly.

- 10 Gaufres.
- 10 Min.
- 5 Min.