

Gaufres à la framboise

Dessert



Note : 1

Portions :12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 431.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 38.275

Les ingrédients

- 200.0 gr Beurre
- 8.0 u Oeuf
- 1.0 p Sel
- 190.0 gr Sucre
- 2.0 u Sucre vanillé
- 150.0 gr Framboise
- 500.0 gr Farine de blé
- 65.0 cl lait demi écrémé
- 1.5 u Sachet levure chimique

Préparation de la pâte

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Placer les jaunes dans un saladier et les blancs dans un récipient haut et étroit pour les faire monter en neige.

Dans le saladier placer d'abord le sucre, et le sachet de sucre vanillé. Battre puis incorporer successivement le beurre fondu, le lait et la farine en continuant de bien mélanger.

Dans l'autre récipient monter les blancs d'oeuf en neige.

Incorporer les blancs en neige dans la préparation à l'aide d'une cuillère en évitant de trop les écraser.

Ajoutez les éclats de framboise.

Laissez poser la pâte pendant 1 heure au moins

Cuisson

Vous pouvez cuire directement la pâte et déguster directement les gauffres une fois cuites.

Présentation

A proposer avec du sucre glace.