



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

Débarasser la préparation dans un récipient

Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur 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