



Gaufres liégeoises sans beurre

Ingredients

1	jaune d'oeuf
3	blancs d'oeufs
40g	de sucre
60g	de sucre en grains
2	yaourts naturels
200g	de farine

Étape de la recette

- Pour environ 12 gaufres -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à blanchissement

Puis ajouter les yaourts et mélanger

Verser la farine, mélanger et laisser de côté

Monter les blancs en neige 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