

Gaufres marbrées

Pour 8 gaufres

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 50 g de beurre fondu
- 50 g de crème liquide entière
- 1 tablette de 180g chocolat noir
- 170 g de farine
- 50 g de sucre
- 200g de lait demi-écrémé ou lait d'amande
- 3 oeufs
- 1 cc de levure chimique



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol spécial bain-marie, deux casseroles, une cuillère magique, une louche, une spatule haute température, un moule de 8 gaufres et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Placer le moule à gaufres sur la plaque perforée.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Faire fondre le beurre dans l'autre casserole.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs et le sucre à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter la farine et la levure. Fouetter de nouveau.
- Ajouter le beurre fondu, le lait et la crème. Lisser le tout.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer la pâte en deux et ajouter dans une le chocolat préalablement fondu.
- Répartir un peu de pâte nature et de pâte au chocolat par petites touches pour créer l'effet marbré et enfourner +/- 15 min.
- Pour plus de croustillant, une fois la cuisson terminée, retourner les gaufres et faire colorer l'autre partie de la gaufre quelques minutes.

Bon appétit !



Moule à gaufres

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle