

Portion
pour 4 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
10 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Gaufres au chocolat

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour les gaufres :

▲ 200g de **Mix Crêpes Valpibio** ▲
100g de sucre ▲ 60g de beurre ▲
40g de cacao ▲ 2 œufs ▲ 40cl de
lait ▲ 1 sachet de levure sans gluten

Pour la sauce chocolat :

▲ 5cl de crème liquide ▲ 100g de
chocolat noir

- > Dans un saladier, mélangez le mix, le sucre, le cacao et la levure.
- > Séparez les jaunes dans blancs d'œufs et mélangez-les avec le beurre fondu.
- > Ajoutez-les au mélange sec en versant progressivement le lait de manière à obtenir une pâte sans grumeaux.
- > Dans une casserole, faites fondre le chocolat et mélangez-le avec la crème liquide.
- > Faites cuire les gaufres dans un gaufrier préalablement huilé, le temps de cuisson diffère selon l'appareil utilisé.
- > Démoulez les gaufres délicatement et servez-les tièdes recouvertes de sauce au chocolat.

