



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATEGORIE

Déjeuner

QTE DE PERSONNES

4 personnes

TEMPS PREPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

TOTAL

35 minutes

GAUFRES AUX POMMES SANS GLUTEN

Niveau de difficulté : moyen

INGREDIENTS :

1 3/4 tasse de farine La Merveilleuse

1/2 cuil à thé de sel

1 cuil à thé de sucre Redpath ou Lantic

3 jaunes d'œuf (réserver le blanc dans un autre bol)

4 cuil à soupe de beurre fondu pour le mélange et 2 cuil à soupe pour la cuisson

1 1/2 de lait

2 cuil à thé de poudre à pâte Magic

pommes en petits dés (quantité désirée 1/2 pommes et plus selon votre goût) facultatif Cannelle facultatif

*Bon
Appétit*

MÉTHODE :

Étape 1 : Mélanger la farine, le sel et le sucre

Étape 2 : Ajouter l'œuf et le lait, le beurre fondu (4 cuil à soupe)

Étape 3 : Mélanger à l'aide d'un fouet

Étape 4 : Ajouter poudre à pâte et les pommes bien mélanger à l'aide d'une spatule

Étape 5 : Fouetter les 3 blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que des pics se forment. Ajouter au mélange

Étape 6 : Badigeonner les 4 côtés du gaufrier et mettre de la pâte et cuire

Servir avec du sirop d'érable pur pour qu'il soit exempt de gluten ou moi je saupoudre un mix de sucre et cannelle

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Attention aux épices, j'utilise principalement McCormick pour la cannelle par exemple.

Attention au gaufrier bien nettoyer. Si vous avez des endroits qui ne sont pas nettoyable faudra un neuf