





Galette de sarrasin

Ingredients

- 310 g de farine
- 18 g de levure chimique
- 15 g de maïzena
- 70 g de poudre pour crème pâtissière
- 4 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 100 g de lait concentré
- 5 g d'arôme naturel vanille
- 50 ml d'huile végétale
- 290 ml d'eau

Instructions

1. Dans un saladier, tamisez tous les ingrédients secs et la poudre de crème pâtissière.
2. Ajoutez au fur et à mesure les œufs, le sucre, le lait concentré, l'arôme vanille, l'eau, l'huile et le sel.
3. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Graissez les plaques du gaufrier bubble waffle et remplissez le avec la préparation.
5. Laissez cuire jusqu'à obtention d'une gaufre bien cuite.
6. Garnissez les bubble waffle avec la garniture de votre choix.

