

Gaufres potimarron

Ingrédients : (pour 12 gaufres environ)

- 50 cl de lait
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 1 demi sachet de levure chimique
- 250 g de potimarron râpé (finement)
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 1 càc de cannelle

Recette :

Râpé le potimarron avec une râpe à petits trous. Réservez.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre en poudre. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, la levure chimique et versez le lait petit à petit. Fouettez jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse. Ajoutez la cannelle en poudre et le potimarron râpé. Remuez.

Laissez reposer la pâte pendant 30 mn à température ambiante.

Huilez le gaufrier et chauffez-le. Versez une louche de pâte et laissez cuire les gaufres pendant environ 4-5 jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les reposer sur une grille au fur et à mesure.

Servez-les tout de suite, sinon elles risquent de ramollir.

Si vous les consommez un peu plus tard, passez-les quelques secondes au grille-pain et elles seront toutes croustillantes !