



Gaufre yep'geoise

Dessert

15 min

Ingrédients (pour 5 à 6 gaufres) :

- 150 g de mix yep nature
- 1 œuf
- 35 g de sucre en poudre
- 5 g de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 25 cl bière
- 1 pincée de sel

Ustensiles

- Une poêle à gaufre anti adhérente ou un gaufrier électrique

Préparation des yeps :

Mélanger le mix yep, la levure, le sucre et le sel dans un saladier.
Ajouter l'œuf légèrement battu et le beurre fondu, puis la bière progressivement.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
Chauffer ou brancher le gaufrier très légèrement huilé.
Déposer une petite quantité de pâte et former une gaufre.
Cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
Déposer la gaufre sur une assiette et laisser refroidir.
Accompagner selon vos envies de sucre glace, de crème fraîche ou chantilly, de fruits frais ou en compote ...

SUGGESTION !

Vous pouvez remplacer la bière par du lait de vache, du lait d'amande ou un mélange à 50-50 d'eau et de lait de coco.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com