

# GAUFRES A LA CHATAIGNE

Pour 12 gaufres

Préparation 20 mn.

Repos 1 H.

Cuisson 20 mn.

250 g de farine Type 80

250 g de farine de  
chataigne

250 g de beurre

2 oeufs

1 l. de lait de soja

1 sachet de levure de  
boulangier

1 pincée de sel

Cannelle

Moule à gaufres

Faire tiédir le lait de soja et fondre doucement 180 g de beurre.

Dans un verre de lait de soja chaud mais pas bouillant, mettre la levure à gonfler.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, le beurre, les oeufs battus, puis peu à peu le lait de soja en tournant bien. Lorsque la pâte est bien lisse, la couvrir d'un linge et la mettre dans un endroit bien chaud pendant 1 H. jusqu'à ce que la pâte soit levée.

Faire chauffer le moule à gaufres. Beurrer légèrement. Déposer une petite louche de pâte. Faire dorer des 2 côtés.

Servir avec de la crème fraîche et raifort accompagné de charcuterie ou nature avec des fromages à pâte dure.