

Gaufre sans matières grasses, sans lactose, sans sucre

Ingrédients

- 230g de farine T80
- 230g de compote de pommes, sans sucres ajoutés
- 2 œufs
- 110g de pépites de chocolat (facultatives)
- 1/2 sachet de levure

Instructions

La recette est très simple. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène, assez épaisse.

Faites chauffer le gaufrier. Déposez une belle cuillère de pâte sur chaque plaque. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles se décollent toutes seules.

Laissez refroidir les gaufres sur une grille avant de les déguster ou de les congeler.