



Gaufres sucrées aux carottes



INGRÉDIENTS

Pour **14 gaufres** environ:

- 250 g de farine
- 150 g de carotte râpées
- 10 g de poudre à base de sucralose
- 2 œufs
- 125 g de yaourt
- 100 g de beurre à température ambiante
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Terminer par l'ajout de la poudre de sucralose.

Graisser et préchauffer le gaufrier.

Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Faire refroidir les gaufres sur une grille.



*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu