Gaufres au lait d’avoine

Soudain, tu te décides à faire des gaufres pour le goûter parce que tu as des amis à la maison… Puis tu te rends compte au moment de les faire que tu n’as pas de lait (dommage). Du coup, je regarde dans mes placards pour voir ce que je pourrais utiliser … Il me reste de l’avoine. Nous allons donc remplacer le lait de vache par le lait d’avoine minute maison !

Ingrédients : 250g de farine de blé – 3 œufs – 50cl de lait d’avoine – 5cl d’huile de colza – 2 sachets de sucre vanillé – 1/2 sachet de levure chimique – 2cc vanille liquide.

Pour aller plus vite, mettez les ingrédients dans un blender dans l’ordre suivant : lait d’avoine maison, l’huile, les œufs, la vanille liquide, le sucre, la levure chimique et la farine.

Mixez longuement pour que le mélange soit homogène et bien onctueux.

Faites chauffer votre gaufrier et quand il est bien chaud, ajoutez un peu de beurre dans chacun des compartiments avant de versez 1 louche de pâte.

Faites cuire jusqu’à la consistance que vous aimez (croustillant ou moelleux).

Faites refroidir sur une grille si vous ne les mangez pas de suite.

À couvrir comme vous aimez avec du Nutella, du sucre en poudre, du miel, de la chantilly…