



## **Gaufres sans produits laitiers**

[DÉJEUNERS-BRUNCHS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 5

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

5-6 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

VARIABLE MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 3 1/2 tasses de farine tout usage
- 3 gros oeufs
- 30 ml d'eau tiède
- 1 sachet de levure
- 400 ml d'eau
- Une boîte de conserve de [lait de coco Blue Dragon](#)
- 1 c. thé d'essence de vanille ou d'amande

## Préparation

---

1. Diluer la levure dans l'eau tiède.
2. Mélanger ensuite la farine, les oeufs et le mélange à levure ensemble.
3. Incorporer l'eau au mélange tout en brassant.
4. Ajouter le lait de coco et l'essence de vanille
5. Fouetter pour retirer tout les grumeaux.
6. Tout dépendant de votre gaufrier, mettre de 1 à deux louches du mélange et cuire de 4-6 minutes.  
Surveiller pour ne pas trop cuire.

Vous pouvez ensuite congeler les gaufres en surplus soit sous vide ou dans des sacs de congélation. Je les sépare habituellement par du papier parchemin pour qu'elles se séparent mieux. Les mettre dans votre grille-pain congelées au même titre que des gaufres du commerce.