

Un truc pour un déjeuner de roi en pleine semaine : mes gaufres au lait de coco!

[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 chaude
- 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 chaude.
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 faire congeler les gaufres en surplus soit sous vide ou dans des sacs de

congélation. Je les sépare habituellement par du papier ciré pour qu'elles se séparent mieux. Les mettre dans votre grille-pain congelées au même titre que des gaufres du commerce.