

Temps de cuisson : 4-6 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion:



Gaufres au lait de coco

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

Marche à suivre :

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 tous 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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/09/un-truc-pour-un-dejeuner-de-roi-en.html>