

Gaufrettes à l’avoine

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

130 grammes de flocons d’avoine (mixés au blender ou au robot ménager)
2 cuillerées à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé sel
1 pincée de cannelle
175 ml de lait d’avoine
115 grammes de beurre (fondu)
2 œufs
2 cuillères à soupe de sirop d’agave
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez les flocons d’avoine, la poudre à lever, le sel et la cannelle en poudre.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez le lait d’avoine, le beurre fondu, les œufs, le sirop d’agave et l’extrait de vanille.**
3. **Versez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Mélangez brièvement. Laissez reposer pendant 10 minutes.**
4. **Chauffez le gaufrier. Confectionnez ± 6 gaufrettes avec la pâte.**