



# 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.