




Gaufres au lait d'avoine

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

280 grammes de farine
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillerées à thé de poudre à lever
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1/2 cuillerée à thé sel
480 ml de boisson à l'avoine, non sucrée (oat)
2 gros œufs
55 grammes de beurre (fondu + un peu)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel.
- 2.** Dans un autre récipient, mélangez la boisson à l'avoine et les œufs. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Versez le beurre fondu. Couvrez le récipient d'un linge propre et laissez reposer une heure.
- 3.** Préchauffez le gaufrier. Faites cuire les gaufres.
- 4.** Pour des gaufres bien croustillantes, enfournez-les côte à côte sur une grille dans un four préchauffé à 180 °C.