



# Gaufrettes au massepain



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

200 grammes de massepain blanc (coupé finement)

300 ml de lait entier

200 grammes de farine

2 œufs

1 pincée de sel

40 grammes de sucre

## Méthode de préparation

- 1.** Placez le massepain dans le robot de cuisine et battez-le jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez les œufs un par un tout en continuant à battre.
- 2.** Incorporez ensuite la farine, le sucre et le sel. Battez à nouveau le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3.** Faites chauffer le gaufrier et réalisez dix gaufres.