

Gaufres aux myrtilles

Pour 8 gaufres

200g de farine

60g de sucre

3 œufs

20g de beurre mou

250ml de lait

1 cuil à café de levure chimique

myrtilles surgelées

Préchauffez le four à 210°C.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes et montez les blancs en neige.

Dans un saladier fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs, incorporez la farine, la levure et le beurre, mélangez et ajoutez le lait. Quand la pâte est homogène et sans grumeaux incorporez délicatement les blancs en neiges à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans les moules à gaufres posés sur une plaque de four. Répartissez les myrtilles sur la pâte et enfournez à 210°C pendant 12 minutes.

Sortez les gaufres du four et laissez les refroidir avant de les démouler. En attendant laissez chauffer le four avec une plaque à l'intérieur.

Démoulez les gaufres et retournez-les sur la plaque chaude (Alvéoles vers le haut) et remettez-les au four pour 3 à 4 minutes. Laissez refroidir et dégustez !!