Gaufres à la vanille (au four)

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 gaufres

- 100 g. de farine de blé T55
- 25 g. de sucre complet rapadura (ou sucre de canne blond) en poudre
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 50 g. de compote de pomme
- 120 ml. de lait de soja à la vanille

La recette de Juliette

1. Préchauffer le four à 210° C.
2. Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélanger la farine, le sucre et la poudre à lever.
3. Y ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
4. Verser la préparation dans un moule à gaufre et enfourner pour 10 minutes à 210° C. Sortir du four, démouler puis enfourner de nouveau côté "troué" vers le haut pendant 4-5 minutes afin de les faire dorer. Déguster tiède ou froid, saupoudré de sucre de glace et de fruits, de confiture ou de pâte à tartiner maison.