

Gaufres à l'huile de courge



Dessert
Type de



30 minutes
Préparation



Moyen
Difficulté



Ingrédients pour 4-6 personnes

250 g de farine
2 CS de sucre roux
1 CS de levure chimique
Sel
3 œufs
1,5 tasse de lait
4 CS de beurre fondu
1 cc de sucre vanillé
1 CS d'huile de pépins de courge
styrienne igp

Gaufrier

Préparation

Préchauffer le gaufrier. Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Dans un autre saladier, battre les jaunes d'œufs, le lait, le beurre, l'huile de courge et le sucre vanillé. Incorporer le mélange farine-sucre et travailler le tout de façon à obtenir une pâte lisse. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Dans le gaufrier, confectionner des gaufres dorées.

Astuce : garnir les gaufres de glace à la vanille et de crème fouettée et les décorer de pépins de courge concassés caramélisés et de quelques gouttes d'huile de courge.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**