



Gaufres choco-noisettes

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine l'Angélique



RENDEMENT : 4 GAUFRES

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 250 ml (1 tasse) du [Mélange à Gaufres et Crêpes de Cuisine l'Angélique](#)
- 65 ml (1/4 tasse) de poudre de cacao
- 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue
- 185 ml (3/4 tasse) de boisson végétale* de votre choix
- 65 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 1 gros œuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 85 ml (1/3 tasse) de noisettes, concassées au robot culinaire
- 85 ml (1/3 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, combiner les ingrédients secs : mélange à gaufres, poudre de cacao et cannelle. Réserver.
2. Dans un grand bol, combiner la boisson végétale, l'huile d'olive, le sirop d'érable, l'œuf et l'extrait de vanille. Fouetter vigoureusement.
3. Ajouter les ingrédients secs et fouetter de nouveau, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter les noisettes concassées et les pépites de chocolat. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
5. Laisser reposer pendant 15 minutes.
6. Déposer une partie de la pâte sur le gaufrier, préalablement chauffé et badigeonné d'huile, étendre légèrement au besoin et faire cuire jusqu'à bien doré.
7. Entre chaque cuisson, pour obtenir de bonnes gaufres croustillantes, badigeonner légèrement d'huile la surface de cuisson du gaufrier.

*Si vous ne suivez pas de régime sans produits laitiers, remplacer la boisson végétale par du lait de vache est une option.



CONSEIL PRATIQUE

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses [valeurs nutritives](#) et ses [ingrédients](#)