



Desserts

Gaufres au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

75 grammes de beurre (à température ambiante)
25 grammes de sucre
60 millilitres de crème
50 grammes de chocolat noir
50 grammes farine fermentante
25 grammes poudre de cacao
3 œufs
huile végétale

Méthode de préparation

Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Battez les jaunes avec le beurre jusqu'à obtenir un mélange aéré. Ajoutez le sucre, la crème et le chocolat fondu et mélangez bien. Incorporez la farine et la poudre de cacao.

Battez les œufs en neige que vous incorporez prudemment à la pâte avec une cuillère en bois. Laissez reposer un peu la pâte pendant que vous chauffez bien le fer à gaufres.
Maintenant cuisez!

Conseil: délicieux avec une petite cuillère de confiture de fruits.

