



Desserts

## Gaufres de patates douces et ricotta

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

200 grammes de patates douces (cuites)  
150 millilitres de lait  
1 œuf  
100 grammes de farine  
1 cuillère à café de levure en poudre  
pincer cannelle en poudre  
120 grammes de ricotta  
1 sachet de sucre vanillé  
menthe (quelques feuilles)

### Méthode de préparation

Mixez en une pâte lisse la farine, la levure en poudre, l'œuf, le lait et la cannelle en poudre. Laissez reposer 5 minutes.

Mixez en purée les patates douces. Ajoutez la purée à la pâte et mixez bien le tout encore une fois.

Cuisez les gaufres. Incorporez le sucre vanillé à la ricotta. Décorez les gaufres avec la ricotta et quelques feuilles de menthe. Saupoudrez un peu de cannelle en poudre supplémentaire.

**Conseil:** Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui sort par les cotes du gaufrier et que la gaufre ne colle plus au fer, cela veut dire qu'elle est prête.

