

Gaufres végétariennes

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 25 cl de lait de soja
- 20 g de levure
- 500 g de farine
- 150 g d'huile
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 c. à café de fécule de maïs

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, mélanger la fécule de maïs avec de l'eau.

Etape 2

Dans un saladier, ajouter la farine et la levure. Ajouter une pincée de sel puis creuser un puits. Incorporer le lait de soja, l'huile, le sucre et le mélange fécule-eau. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène (si elle est trop sèche, ajouter un petit peu d'eau). La laisser lever pendant 30 mn.

Etape 3

Huiler le gaufrier, déposer la pâte et laisser cuire quelques instants.