



à partir de 1 an*
recette sucrée



NOMBRE DE PORTIONS 9



TEMPS DE PRÉPARATION 5 mn



TEMPS DE CUISSON 5 mn



PART DE PHE NEGLIGEABLE

POUR UNE GAUFRE NATURE

0 g

PROTÉINES NATURELLES

MINI GAUFRES AUX FRUITS



Ingrédients

Pour la pâte à gaufres (pour 9 mini gaufres) :

-  250g de Farine Loprofin
-  25g de beurre fondu
-  5 g de levure chimique
-  1/2 c. à café d'arôme de vanille
-  200 mL de Sno-Pro

Préparation

- 1** Mélangez la **Farine Loprofin** et la levure chimique puis ajoutez le beurre fondu et le **Sno-Pro**.
- 2** Mélangez le tout avec un fouet ou un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3** Préchauffez l'appareil à gaufres puis répartissez-y la pâte. Cuire pendant 5-6 minutes.

Suggestions pour la garniture (par gaufre) :

 20 g de myrtilles (0,1 g de protéines et 1/4 part de Phé)

 30 g de framboises (0,4 g de protéines et 1/2 part de Phé)

* Selon la capacité de l'enfant à mâcher.