

GAUFRES DE POMMES DE TERRE



Facile

Préparation : 15 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

500g de pommes de terre crues, 100g de gruyère râpé, 100g de farine, 2 œufs, 0,25l de lait, 2 cuillères à soupe de tournesol, 1 sachet de levure chimique et du sel.

PRÉPARATION

- Laver, peler et râper les pommes de terre
- Dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et mélanger le tout
- Allumer le gaufrier puis verser un peu de pâte et laisser cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées

À servir rapidement !

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org

N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !

Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur contact@lebiaujardin.org