



## GAUFRES AUX MYRTILLES, AU MIEL ET AU YAOURT

Qui a dit que c'était en Belgique qu'on trouvait les meilleures gaufres ? Découvrez notre recette de gaufres aux myrtilles, au miel et au yaourt et réunissez tous vos amis autour d'un bon café SENSEO®

### INGRÉDIENTS (6 GAUFRES)

- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 œuf
- 240 ml de lait écrémé
- Zeste râpé d'1 orange
- Extrait de vanille
- 125g de Myrtilles
- 1 Yaourt nature
- 125g de miel (5-6 cuillères à soupe)
- 3 cuillères à soupe de jus de citron





# PRÉPARATION

## ÉTAPE 1

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure ainsi que le sucre. Ajoutez-y petit à petit l'œuf et le lait. Battez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

## ÉTAPE 2

Incorporez alors les zestes d'orange ainsi que quelques gouttes d'extrait de vanille.

## ÉTAPE 3

Allumez le gaufrier. Déposez la quantité nécessaire de pâte et suivez les instructions relatives au bon fonctionnement de votre gaufrier.

## ÉTAPE 4

Une fois cuites, nappez les gaufres de miel, de yaourt et de jus de citron et décorez de myrtilles.

# DÉLICIEUX!