



 SANS GLUTEN

## GAUFRES AU SUCRE CROUSTILLANTES

### INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
500 g de farine sans gluten  
15 g de levure  
200 g de lait  
1,5 œuf  
30 g de sucre cristallisé  
350 g de sucre perlé  
1 gousse de vanille

---

### RECETTE

- Grattez la pulpe de la gousse de vanille.
- Versez tous les ingrédients, à l'exception du sucre perlé, dans un robot de cuisine et battez en une pâte homogène.
- Et pour finir, ajoutez le sucre perlé.
- Divisez la pâte en portions de 50 à 70 g.
- Façonnez des pâtons ovales et laissez lever 1 h sous un linge.
- Graissez un fer à gaufres avec de l'huile d'olive avant de commencer la cuisson.
- Faites cuire les gaufres à température modérée.