

GAUFRES AUX BLEUETS 2



Ingrédients :

1¼ tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
½ c. à thé de sel
2 jaunes d'oeuf
1½ tasse de lait
4 c. à soupe d'huile
2 blancs d'oeuf
1½ tasse de bleuets frais ou congelés non décongelés (myrtilles)

Préparation :

Mélanger la poudre à pâte et le sel.

Battre les jaunes d'oeuf, ajouter le lait et l'huile et mélanger.

Verser d'un seul coup sur les ingrédients secs et remuer pour rendre la pâte homogène, ajouter les bleuets et remuer.

Monter les blanc d'oeuf en neige ferme et les ajouter à la pâte.

Chauffer le gros gaufrier et le beurrer ([Pam pour moi](#)) puis mettre de la pâte et faire cuire les gaufres jusqu'à dorées.

Portions :

5 gaufres