

Gaufre au miel et citron vert

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

20 min

Personnes

4-6

Ingrédients

200g de farine
50g de Miel de Martinique
50g de Muesli
1 citron
2 œufs
25cl de lait
50g de beurre fondu
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Mélanger les ingrédients secs :
la farine, le zeste de citron, la levure chimique,
le sel.

Fouetter les œufs, le miel, la vanille, le lait, le
beurre et le miel.

Mélanger le tout.

Ajouter le muesli.

Verser la pâte dans le gaufrier beurré.

Cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Bonne dégustation !

Environ

1,00€
PAR PERSONNE

