

RECETTE

# Gaufres de patates douces au Nutella®

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 6-PERSONNES (1 gaufre par personne)**

250-g de patates douces écrasées (cuites au four puis pelées et écrasées à la fourchette)

1 gros œuf (60-g)

120-ml de lait

100-g de farine de blé complet

5-g de levure chimique

2-g de sel de mer

4-g de graines de chia

5-ml d'huile de noix de coco

90-g de Nutella®



**Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler!**

## PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, mélanger la purée de patates douces aux œufs et au lait. Ajouter la farine, la levure chimique, le sel et les graines de chia et mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- 2 Préchauffer le gaufrier et le graisser d'huile de noix de coco.
- 3 Verser 1/3 de tasse sur le gaufrier (environ 800-g de pâte pour une gaufre). Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur.
- 4 Retirer délicatement la gaufre de l'appareil et la laisser refroidir sur un plateau de présentation pendant une à deux minutes. Répéter l'opération pour les 5 autres gaufres.
- 5 Garnir chaque gaufre de 15-g de Nutella® et servir chaud.