

# Gaufres au jambon et emmental

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 10 à 12 min

## Ingrédients pour 6 gaufres environ :

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| ✓ 110 g de lait          | ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) |
| ✓ 80 g de fécule de maïs | ✓ 2 jaunes d'oeufs                     |
| ✓ 30 g de beurre fondu   | ✓ 80 g de farine                       |
| ✓ 3 g de levure chimique | ✓ 200 g de dés de jambon               |
| ✓ 4 g de sucre glace     | ✓ 120 g d'emmental râpé                |
| ✓ 2 g de sel             |  |

## Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule de maïs, la levure.

Incorporez le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre et le sel.

Incorporez-les dans l'appareil.

Ajoutez l'emmental râpé et le jambon.

Préchauffez votre gaufrier.

Une fois bien chaud, faites vos gaufres comme à votre habitude.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**