

Gaufres au jambon et emmental

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 à 12 min

Ingédients pour 6 gaufres environ :

- | | |
|---------------------------|--|
| ✓ 110 g de lait | ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) |
| ✓ 80 g de féculle 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 Céline*

Dans un récipient, mélangez la farine, la féculle 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 !!