



Gaufres salées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 450gr de farine
- 75cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 2CS de pesto
- sel, poivre



1. Mélangez la farine et la levure, creuser un puits et y ajouter les oeufs et le lait.
2. Quand le mélange est bien lisse, ajoutez le pesto, le sel et le poivre.
3. Laissez reposer du temps que vous préchauffez l'appareil à gaufre (ou le four si vous avez des moules à gaufre en silicone).

Cuisson : 2 min. dans l'appareil à gaufre ou 10-15 min. au four à 200°