

Gaufres au pandan

Ingrédients (12 gaufres)

275g de fécule de tapioca (environ 2 tasses)
70g de farine de riz blanc (environ 1/2 tasse)
70g de farine tout usage (environ 1/2 tasse)
200g de sucre (environ 1 tasse)
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1/4 c. à thé de sel
3 oeufs
400ml de lait de coco
1/2 c. à thé d'extrait de pandan artificiel
1 c. à table de beurre non salé - fondu

Étapes

Mélanger tous les ingrédients ensemble et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Laisser reposer le mélange au réfrigérateur pendant 1h.

Huiler légèrement le moule à gaufres, puis verser le mélange jusqu'à rebord. Cuire quelques minutes jusqu'à ce que les gaufres commencent à dorer.

Retirer les gaufres sur une grille pour les laisser refroidir un peu. Elles deviendront un peu plus croustillantes en refroidissant.

Manger les gaufres juste comme ça en "snack" ou servir avec des garnitures comme : lait condensé sucré, crème fouettée et fruits frais.

Note 1: On peut faire cuire toutes les gaufres et garder celles non-consommées au réfrigérateur. Il faudra les réchauffer 15-25 secondes au micro-ondes avant de les manger.

Note 2: On peut aussi laisser le surplus de mélange à gaufre au réfrigérateur, et cuire de nouvelles gaufres plus tard. Si le mélange semble trop épais le lendemain, ajouter une petite touche d'eau et remuer.

Hop dans le Wok!
www.christinapotvin.com