

Gaufres à la pomme

Salut les gourmands!

Je reviens enfin avec une nouvelle recette! :o) Youhouhou!

Chez nous les gaufres c'est sacré! Sucrées ou salées, on adore ça! Mais qu'est-ce que c'est long à cuire quand on les fait au four à gaufres... J'ai donc cherché une solution pour pouvoir faire des gaufres plus rapidement. Et devinez quoi? Ben j'ai réussi! :o)

Voilà donc ma recette de gaufres aux pommes et sirop d'érable! Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.



La recette donne 12 gaufres.

Voilà la liste des ingrédients :

- 50gr de beurre
- 300gr de lait
- 300gr de farine
- 50gr de sucre
- 3 œufs
- 23gr de poudre à lever
- 1/2 càc de sel
- 300gr de pommes râpées (2-3 pommes)
- 30gr de sirop d'érable
- 2 càc d'arôme vanille
- 2 càc de cannelle en poudre

Pour commencer, on va faire la base de la pâte à gaufres.

Faites fondre **50gr de beurre** au micro-onde à **600Watt pendant 30 secondes**. Ce n'est pas grave si tout n'est pas fondu.

Puis dans un bol, versez le beurre, **300gr de lait**, **300gr de farine** et **50gr de sucre**.

Ajoutez encore **3 œufs**, **22gr de poudre à lever** et **1/2 càc de sel**.

Mélangez le tout au fouet pendant 2-3 minutes.



Préchauffez votre four à 210°C, chaleur tournante.

On attaque maintenant nos pommes râpées.

J'ai utilisé des pommes Gala pour cette recette car j'aime bien leur côté acide mais aussi sucré. **2 belles pommes** m'ont suffi pour arriver à 300gr de pommes râpées.

Pour râper mes pommes, j'ai pris la râpe pour les röstis de mon KitchenAid. :o) Histoire d'avoir des petits morceaux de pommes ni trop fin, ni trop gros.

Voilà à quoi ressemble mes **300gr de pommes râpées**.

Ajoutez-y **30gr de sirop d'érable** et **2 càc d'arôme vanille**.



Versez les pommes et le sirop d'érable dans la pâte à gaufres et ajoutez encore **2 càc de cannelle en poudre**.

Mélangez le tout à la spatule pour que la masse soit bien homogène. C'est assez liquide mais c'est normal. :o)

Pour gagner beaucoup de temps, j'ai pris **2 moules à gaufres** pour le four. De cette manière en 2 cuissons toutes mes gaufres sont prêtes.

J'ai donc mis mes 2 moules à gaufres sur une plaque perforée pour que la cuisson soit uniforme.

Puis j'ai rempli mes cavités avec la pâte à gaufres au **3/4**.

Et j'ai enfourné mes gaufres dans mon four préchauffé à **210°C pendant 12 minutes**.

Cette recette donne **12 gaufres**, donc soit vous avez 3 moules, soit vous faites 2 cuissons.

A la sortie du four, démoulez vos gaufres et placez-les sur une plaque perforée, recouverte d'un tapis perforé.

Enfournez vos gaufres pour **4-5 minutes, toujours à 210°C**.

De cette manière elles seront moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur. :o)



Et voilà mon astuce pour faire des gaufres rapidement. Je pense même que je vais investir dans un 3ème moule pour pouvoir faire des gaufres en 20-30 min top chrono! :o)

Belle journée! Karin

