

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 8 gaufres



Durée totale : 55 min



Temps de préparation : 25 min



Temps de cuisson : 30 min

Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte + moule à gaufres
silicone (marque Lékuté)

Ingrédients :

- 40 g d'arrow root
- 60 g de farine de châtaigne
- 125 g de farine de riz
- 5 g de levure sans gluten
- 3 œufs
- 20 cl de lait d'amande
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte

Cuisson : 30 min

Inversez à 15 min

HAUT : maxi

BAS : maxi 15 min puis mini

Cette recette est également réalisable
dans le V5000.

Gaufres à la farine de châtaigne (sans gluten et sans lactose)

1 Mélangez les farines, la levure, le sel, les jaunes d'œufs, le lait, l'huile, le rhum et la vanille.

2 Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

3 Répartissez le mélange dans le moule à gaufres en silicone (voir photo avant cuisson).

4 Versez 2 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte et déposez votre moule en silicone.

5 Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Avantages :

En cuisson traditionnelle il faut démouler les gaufres et les remettre en cuisson. Dans l'Omnicuiseur la cuisson se fait en une seule fois et sans préchauffage.

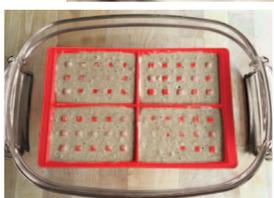


Photo avant cuisson