



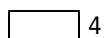
# Julie Zyromski

## Gaufres au chocolat végétaliennes

Portions: 8 gaufres

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes



### Ingrédients

- 2  $\frac{3}{4}$  tasses (680 ml) de farine tout usage
- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de poudre de cacao
- $\frac{1}{2}$  tasse (120 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (3 ml) de sel
- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille
- 2  $\frac{1}{2}$  tasses (620 ml) de lait végétal au choix

### Étapes

1. Dans un bol, mélanger la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le sel et le cacao. Réserver.
2. Verser l'huile, la vanille et le lait végétal dans le bol du batteur sur socle.
3. Verser les ingrédients secs, en une fois, sur les liquides et fouetter doucement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient incorporés.
4. Préchauffer le gaufrier au mode "classique".
5. Ajouter environ  $\frac{1}{2}$  tasse du mélange par gaufre et cuire selon les recommandations du fabricant. Réserver au chaud. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
6. Servir avec des fruits frais, une sauce au chocolat ou vos garnitures préférées!