



# Les papilles d' **Udibri**

## GAUFRES A LA PATATE DOUCE



Temps de préparation  
40 min



Temps de cuisson  
3 à 4 min



Portions  
8 à 9 gaufres



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Accompagnement



Type de recette  
Recette salée

## Instructions

### Ingrédients

- 300g de patate douce
- 150g de farine
- 70ml de lait
- 1 œuf
- 5g de levure chimique
- Sel
- Poivre
- Muscade

- Laver et éplucher la patate douce.
- La couper grossièrement en dés et la cuire à la vapeur pendant 30 min.
- Une fois cuite et refroidie, ajouter l'œuf, le lait, puis ajouter la farine et la levure. Assaisonner avec le sel, poivre et la muscade
- Huiler légèrement les plaques du gaufrier, verser un peu de préparation et laisser cuire pendant 3 à 4 min environ.
- Réserver les gaufres dans un plat à servir.
- A vos papilles !

