TAYLOR & COLLEDGE

Gaufres au pain d`épices avec crème à la vanille



Temps de préparation: 30 minutes
Portions: 4 Portions

Ingrédients

Pour les gaufres

100 g de sirop de mélasse foncé
2 CS de sucre de canne
2 œufs (grands)
350 g de farine
2 CC de poudre à lever Dr. Oetker
0,5 CC de Bicarbonate de sodium Dr. Oetker
1 CC de sel
3 CS d'épices pour pain d'épices
360 ml de lait
150 g de beurre liquide
2 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio

Pour la crème à la vanille

150 ml de demi-crème
100 g de crème fraîche
4 CS de sucre glace
1 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio

Décoration

fruits au choix
un peu de sucre glace

Temps de préparation

1. Préchauffer le gaufrier à chaleur maximale.
2. Mélanger la farine, le poudre à lever, le bicarbonate de sodium, le sel et les épices pour pain d'épices. Dans un autre bol, fouetter ensemble l'extrait de vanille, le lait, le beurre fondu, la mélasse, les œufs et le sucre de canne jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporer progressivement la préparation liquide aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Graisser le gaufrier chaud avec du beurre fondu ou un spray de cuisson. Déposer environ ½/tasse/(280/g) de pâte au centre du gaufrier (ajuster en fonction de la taille de votre gaufrier). Faire cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée et croustillante, environ 3 à 5/minutes, ou selon les instructions de ton gaufrier. Déposer sur une grille métallique.
4. Fouetter la demi-crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger la demi-crème, la crème fraîche, le sucre en poudre et la pâte de vanille jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés. Réserver.
5. Servir les gaufres avec la crème à la vanille et des fruits frais.