Gaufres de pain sucrées

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Dessert Petit déjeuner En-cas Végétarien Pour les enfants

4 personnes

20 min



Avez-vous besoin d'une nouvelle inspiration après avoir fait votre énième banana bread? Alors essayez cette délicieuse recette de gaufres à l'avoine. Ces gaufres saines à base de pain à l'avoine sont riches en fibres et ont un goût délicieux. Elles sont faciles à faire et ne demandent pas beaucoup de temps de préparation. Savoureux, facile et sain. Que demander de plus ? Offrez-vous cette recette savoureuse et servez-y des fruits frais comme des framboises ou des myrtilles.

Matériel

- Gaufrier

Ingrédients

Pour environ 12 gaufres :

- 400 g de Vita+ Flocons d'Avoine en morceaux
- 3 œufs
- 10 abricots secs
- 6 dl de lait
- 1 gousse de vanille
- 80 g de sucre brun
- 1 càs de cannelle en poudre
- Supplément, selon vos goûts : 2 càs de sucre en poudre, framboises ou myrtilles

1. Faites chauffer le lait à feu doux.
2. Disposez les morceaux de pain dans un bol et mélangez-les avec la cannelle, l'intérieur de la gousse de vanille, le sucre brun, les œufs et les morceaux d'abricots.
3. Versez le lait tiède sur le mélange de pain.
4. Mélangez soigneusement et faites cuire dans un gaufrier.
5. Servez accompagné de sucre en poudre, de framboises et de myrtilles.



Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.