

Gaufres aux Pistaches

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	400 g
- PISTACHES	125 g
- BEURRE	100 g
- LAIT	500 ml
- SUCRE SEMOULE	100 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	3
- LEVURE	1 sachet (chimique)
- SEL	1 pincée
- SUCRE IMPALPABLE	



Recette:

- Placez le beurre et le lait dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Dans une assiette creuse, battez les œufs.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure chimique et une petite pincée de sel.
- Incorporez ensuite les œufs et ajoutez peu à peu le lait. Fouettez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Laissez reposer la pâte pendant une heure au minimum (elle doit faire des bulles et gonfler).
- Concasser grossièrement les pistaches avec au robot.
- Ajoutez les pistaches dans la pâte.
- Préchauffez le gaufrier th. 7 et beurrez le moule une fois avant de commencer la cuisson.
- Faire cuire les gaufres (1 bonne c à soupe par gaufre) dans le fer chaud.
- Servez ces gaufres chaudes ou tièdes saupoudrées de sucre impalpable. Au besoin réchauffez-les au grille-pain ... un délice légèrement croustillant !

Remarque:

Pour environ 20 gaufres