

Gaufres au sarrasin (SGSL)

Ingrédients:

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine de sarrasin
- $\frac{3}{4}$ tasse de farine de tapioca
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine de millet ou sorgho
- $\frac{1}{4}$ tasse de farine de fèves, pois ou lentilles
- $\frac{1}{4}$ tasse de farine de noix de coco
- 4 c. à table de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 c. à table de sucre ou Splenda
- 2 tasses de lait d'amande
- 4 œufs
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile



À la toute fin, ajouter :

- $\frac{1}{4}$ c. à thé de xanthane

Instructions:

- Bien mélanger tous les ingrédients.
- Quantités pour quatre personnes environ.

Variantes:

- Pour une pâte plus légère, battre les blancs d'œufs en neige séparément et les incorporer au mélange vers la fin.
- Ajouter cannelle, muscade et cardamome à la pâte.