



### **Gaufres sèches pour l'apéritif**

3 œufs, sel, 300 g de farine, 150 g de lait

1 betterave cuite, 2 avocats, 1 carotte

Mettre dans le bol les œufs, le sel, mixez 3 mn, ajoutez la farine, mélangez et ajoutez le lait

Videz dans 3 petits saladiers.

Nettoyer le bol, ajoutez le 1 er saladier avec les morceaux de betteraves et mixez, vitesse 10 pendant quelques minutes

videz, nettoyez et mettre le 2 eme saladier avec les morceaux de carottes, mixez

Faire de même avec le 3 eme saladier et les avocats

Mettre la valeur d'une noix sur le gaufrier et cuire 2 mn à chaque fois

Garnir a votre gout.



Imprimer la recette