

Gaufres au Chocolat



Ingrédients :

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) cacao
- 60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 3 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile de canola
- 250 ml (1 tasse) d'eau chaude

Préparation

1. Dans le bol du mélangeur électrique, fouetter les œufs et la cassonade environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils blanchissent, forment un ruban et triplent de volume.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Ajouter l'huile graduellement en fouettant au mélange d'œufs et cassonade.
4. À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs en alternant avec l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit humecté. Laisser reposer 10 minutes.
5. Préchauffer le gaufrier.
6. Verser avec une louche environ de pâte à la fois et refermer l'appareil (ou selon les recommandations du fabricant).
7. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver au chaud.
8. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Servir avec des fruits frais et sauce au chocolat.