

Gaufres

⌚ 30 minutes 👤 4 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Battre l'œuf dans un bol.
- 02 | Incorporer ensuite la boisson Fresubin 2 kcal Drink Vanille et le lait.
- 03 | Mélangez tous les ingrédients secs et incorporez-les au liquide à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeaux.
- 04 | Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure avant de cuire les gaufres.

Ingrédients

Œuf	1
Lait entier	3 dl
Farine complète finement moulue	2,5 dl
Flocons d'avoine légèrement cuits	1,5 dl
Poudre à lever	1 cuillère à café
Cannelle	1 cuillère à café
Fresubin 2 KCAL Drink Vanille	200 ml

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (vanille)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.