

Mini-gaufres à la vanille pour enfants

⌚ 20 minutes 👤 2 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

01 Mettez la farine, la levure chimique, le sucre et la cannelle dans un saladier. Mélangez bien à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère.

02 Versez les 200 ml de Frebini® Vanille dans le saladier.

03 Cassez l'œuf et ajoutez-le.

04 Battez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

05 Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile ou de margarine liquide.

06 Mélangez à la pâte à l'aide d'un fouet. Cela permet d'obtenir des gaufres moelleuses et d'éviter qu'elles ne collent.

07 Laissez le gaufrier chauffer. Graissez-le légèrement avec de l'huile. Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubini. 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.

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

08 Continuez jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Placez les gaufres sur une assiette ou une grille.

Ingrédients

Frebini® ENERGY ou ENERGY FIBRE Drink - Vanille	1 bouteille
farine	
levure chimique	1 cuillère à café
œuf	1
d'huile ou de margarine fondue	2 c.à.s.
sucre	1 c.à.s.
cannelle (facultatif)	une pincée

Produits utilisés



Frebini ENERGY Fibre Drink (vanille)



