



# Gaufres à la châtaigne

## Ingrédients :

- 150g farine châtaigne
- 150g farine blanche
- 4 œufs
- 40cl lait
- 100g beurre fondu
- 80g sucre
- Levure chimique



## Préparation :

- Mélangez les farines, le sucre et levure
- Ajoutez les œufs et le beurre, mélangez et ajoutez le lait, finir le mélange
- Laissez un peu reposer au frigo
- Versez la pâte dans un gaufrier et cuire 3 à 5 min
- Ajoutez une chantilly mascarpone en forme de fantôme...