

Les recettes anti-gaspi



# Gaufre

## Avec du pain dur

Préparation :

15 min

Cuisson :

3 min

Ingrédients :

Pour 6 gaufres



- 100 g de farine
- 100 g de pain broyé
- 50 g de sucre
- 2 oeufs
- 15 g d'huile
- 200 mL de lait

Préparation :

1. Mélanger la farine, le pain broyé, le sucre.
2. Y rajouter le lait, les œufs, l'huile et mélanger . Rajouter du lait si nécessaire.
3. Verser la pâte dans le gaufrier.
4. Dès que les gaufres sont dorées, c'est prêt !

Vous pouvez découper des fruits abîmés et les mettre en topping !  
Pour une version salée, vous pouvez remplacer le sucre par des carottes ou courgettes râpées.

