

GAUFRES À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS

Pour 10 petites gaufres



50cl de
lait



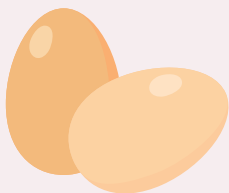
300g de
pain sec



60g de
beurre



1 pincée
de sel



3 œufs



5 carottes

ÉTAPE 1 : Couper le pain en petits morceaux ou utiliser du pain déjà mixé.

ÉTAPE 2 : Faire fondre le beurre.

ÉTAPE 3 : Dans un grand saladier mélanger les œufs, le lait, le beurre et le pain.

ÉTAPE 4 : Ajouter les carottes râpées crues ou cuites.

ÉTAPE 5 : Faire chauffer le gaufrier, une fois bien chaud faire cuire les gaufres.