Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Préparation de gaufres salées pour le petit-déjeuner avec du fromage pesto rouge

Ingrédients

- 75 75 g de yaourt grec
- 1 1 œuf
- 75 75 grammes de farine
- 1 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 2 cuillères à café d'herbes italiennes
- 1 1 cuillère à café de pesto rouge
- 25 25 g de fromage pesto rouge
- Facultatif : œuf au plat et avocat

La préparation

Gaufres colorées et délectables au fromage pesto rouge. ; Que mangez-vous aujourd'hui ?

  ;

- Mélanger le yaourt grec avec l'œuf.
- Ajouter la farine, la levure, les herbes italiennes et le pesto rouge. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Râper le fromage dans la pâte et bien mélanger.
- Chauffez votre gaufrier et faites cuire les gaufres en 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées.
- Terminez par un œuf au plat et un avocat.

Cette recette est facile et simple et a été réalisée par @thamargoesbananas, merci !

  ;