Gaufres de patates douces et Tri Dieu de 6 mois

Nombre: 10

Ingrédients:

Patates douces	0,18 kg
Farine 65%	0,16 kg
Lait entier	0,05 kg
Levure déshydratée	0,00 kg
Oeuf	0,08 kg
Beurre fondu	0,07 kg
sel, poivre, muscade	0,00 kg
Oignons nouveaux	0,03 kg
Tri Dieu affiné 6 mois	0,07 kg

Mode opératoire:

Peler et faire la purée de patates douces avec peu d'eau.

Faire fondre le beurre. Mélanger la levure dans le lait. Mélanger tous les ingrédients (attention à ne pas cuire les oeufs!). Mixer. Laisser reposer 45-60 minutes à couvert.

Cuire au gaufrier. Laisser refroidir ou maintenir au chaud à 60°C.