



## Gaufres double-chocolat

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 8

PRÉPARATION : 20 MINUTES

### INGRÉDIENTS

- 140 g (1 tasse) de farine tout usage [\*La Merveilleuse\*](#)
- 25 g (1/4 tasse) de [\*cacao\*](#)
- 60 ml (4 c. à soupe) de sucre de canne
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale, au goût
- 1 œuf, battu
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille
- 60 g (1/3 tasse) de mini-pépites de chocolat mi-sucré
- 25 g (1/4 tasse) de pacanes hachées finement
- Huile, pour la cuisson

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le cacao, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle moulue.
2. Ajouter la boisson végétale, l'œuf, l'huile et l'essence de vanille et battre à vitesse maximale du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaisse (environ 1 minute).
3. Incorporer les pépites de chocolat et les pacanes et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
4. Laisser reposer pendant 5 minutes.
5. Déposer une partie de la pâte sur le gaufrier, préalablement chauffé et badigeonné d'huile, étendre légèrement au besoin et faire cuire, jusqu'à bien doré.
6. Entre chaque cuisson, pour obtenir de bonnes gaufres croustillantes, badigeonner légèrement la surface de cuisson du gaufrier avec de l'huile



*Ces gaufres feront fureur auprès des petits et des grands! Croustillantes à souhait, avec le chocolat fondant à l'intérieur, elles disparaîtront à vue d'œil. À réserver pour les jours de fête!*