

Gaufre Noisette façon Bueno
Pour environ !6 gaufres



1. **PÂTE À GAUFRES**

150 g d'œufs
50 g de sucre
10 g de **Vanille Boupât - Arôme et colorant Sébalcé**
250 g de farine
1,5 g de Baking Powder ancel
70 g de beurre fondu
400 g de lait

Mélanger les œufs, le sucre, l'arôme, incorporer la farine tamisée avec la levure chimique puis ajouter le beurre fondu suivi du lait. La pâte ne nécessite pas de temps de repos. Cuire au gaufrier.

2. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

400 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

3. **MONTAGE & FINITION**

Garnir les trous des gaufres de crèmeux noisette façon Bueno puis servir avec de la crème chantilly.