

Gaufres légères au chocolat

Ces gaufres sont plutôt légères car le beurre est remplacé par du yaourt nature, ça fonctionne toujours très bien et permet de conserver le moelleux dans les desserts sans ajout de matière grasse. Le goût du chocolat est suffisamment présent pour les déguster nature, ou avec quelques fruits.

Pour réaliser 10 gauffres :

Ingrédients :

- 3 œufs
- 60g de sucre en poudre
- 1 yaourt nature
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 50g de [chocolat noir](#)
- 100g de farine
- 1 CS de [cacao en poudre](#)
- 2 cc de levure chimique



Réalisation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre afin de rendre le mélange mousseux. Ajouter le yaourt et l'extrait de vanille puis le chocolat fondu, mélanger au fouet afin d'obtenir une préparation lisse et homogène.
4. Incorporer ensuite le mélange farine, cacao et levure préalablement tamisés.
5. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation.
6. Cuire les gaufres dans un gaufrier.

Bonne dégustation !

