

Gaufres à la Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

400 g [Ricotta](#)
50 g farine de froment
30 g lard gras ou huile
5 g levure
20 cl lait
sel

Préparation

Dans une terrine, déposez la ricotta, triturez-la pour lisser la pâte, ajoutez le lait pour obtenir une crème. Salez et versez la levure. Ajoutez la farine en pluie pour réduire la fluidité et donner du corps. Chauffez le fer à gaufres, oignez-le au lard ou à l'huile. Versez à chaque chauffe 2 ou 3 cuillerées du mélange. Cuisez recto et verso chaque gaufre. Rangez dans un four tiède et ouvert. Servez avec des charcuteries assorties.