



Gaufres de petit-déjeuner copieux au pesto rouge



Ingrédients

- 75 gramme yaourt du grec
- 1 oeuf
- 75 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à café d'herbes italiennes
- 1 cuillère à café de pesto rouge
- 25 grammes Fromage pesto rouge
- Facultatif : œuf frit, avocat

Bereidingswijze

- Mélangez le yaourt grec avec l'œuf.
- Ajoutez la farine, la levure chimique, les herbes italiennes et le pesto rouge. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Râpez le fromage dans la pâte et mélangez bien.
- Faites chauffer votre gaufrier et faites cuire les gaufres pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Terminez par un œuf au plat et un avocat.