

## Gaufres Pudding

### Ingrédients :

- ✓ 200 g de pain rassis
- ✓ 500 g de lait entier
- ✓ 100 g de cassonade (sucre roux)
- ✓ 50 g de rhum ambré
- ✓ 55 g de raisins secs
- ✓ 1 œuf
- ✓ 20 g de fécule de maïs



### Préparation :

Au robot i-Cook'in ou autre robot multifonctions

Couper le pain en cubes.

Mixer par 2 coups de Turbo.

Ajouter le lait et la cassonade.

Mélanger 30 secondes - vitesse 3.

Ajouter l'œuf et la fécule de maïs, le rhum et les raisins secs.

Mélanger 20 secondes - vitesse 3.

Repos 10 minutes.

Préchauffer le grill avec les plaques gaufres à 270°C.

Huiler légèrement les plaques (juste les premières).

Placer 1 petite louche dans chaque compartiment.

Cuire 2 minutes 30 env.

Démouler et poser sur grille à pâtisserie pour le refroidissement.

### Astuces :

Le lendemain, comme je l'aime tiède, je le réchauffe légèrement au grille pain-toaster.