**Gaufres sucrées aux carottes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/gaufres-sucrees-aux-carottes-p1270919-r-scaled.jpg) **Pour 16 Gaufres**

**- 200 g ≅ de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 2 œufs**  
**- 125 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 250 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 1 càc de bicarbonate de soude**  
**- 90 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
  
**1 gaufrier**

Éplucher et râper les carottes avec la grille fine (il faut en obtenir 150 g).  
Mélanger au fouet le beurre avec les œufs et le yaourt.  
Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate ainsi que les carottes et la cassonade.  
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Faire chauffer le gaufrier et huiler légèrement les plaques.  
Faire cuire les gaufres en posant une cuillerée de pâte sur chaque grille.  
Les gaufres cuisent assez rapidement.  
Les déposer au fur et à mesure sur une grille pour les laisser refroidir.  
  
Les gaufres ont tendance à ramollir assez vite, pas de panique,  
quelques secondes dans le grille-pain leur redonneront le croustillant.  
Vous pourrez les conserver quelques jours dans une boîte métallique.