



Mes gaufres liégeoises

Recette pour 20 gaufres. Préparation : 15 min. Frais : 1 h 30. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Farine : 300 g
Levure de boulanger déshydratée : 1 sachet
Lait tiède : 15 cl
Œufs : 2
Sel : une grosse pincée
Beurre mou : 150 g
Sucre perlé : 200 g

Matériel

un batteur sur socle avec crochet
un gaufrier
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Mélanger au crochet du robot la farine et la levure délayée dans le lait tiède.
2. Ajouter les oeufs et le sel. Bien mélanger, puis laisser reposer et doubler de volume sous un torchon dans un endroit tiède pendant au moins une heure.
3. Mélanger une dernière fois la pâte en y incorporant le beurre mou et le sucre perlé. Laisser encore reposer sous un torchon au moins une demi-heure.

Réalisation > la cuisson

4. Préchauffer le gaufrier, puis y verser une petite louche de pâte au centre des empreintes. Faire chauffer environ 3 minutes.
- si comme moi vous avez un gaufrier automatique Tefal, le thermostat idéal est 2.2 -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com