

Gaufres liégeoises

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 375 g de farine
- 22 cl de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulangerie déshydraté (BRIOCHIN)
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 180 g de beurre
- 150 g de sucre perlé (sucre en grains ou morceaux de sucre concassés)Matériel :

Préparation :

- Mélangez la farine avec le sucre vanillé et une pincée de sel, faire une fontaine et cassez les oeufs au centre.
- Mélangez le sachet de levure avec le lait tiède et ajoutez-le au mélange farine-sucre-oeufs. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une spatule, la pâte est assez compacte.
- Laissez reposer 30 minutes.
- Ajoutez ensuite le beurre fondu et le sucre perlé, mélangez bien pour que les deux ingrédients soit bien incorporé. La pâte va se détendre un peu. Laissez reposer au moins 20 à 30 minutes avant de l'utiliser ou plus.

Cuisson :

- Préparez le gaufrier. Ne huilez pas trop les plaques du gaufrier car la pâte contient pas mal de beurre donc normalement les gaufres ne devraient pas coller.

Dégustation :

A consommer encore doux avec... ..gourmandise, nature ou pour les gourmands avec sucre glace, de la pâte à tartiner chocolatée (Nut...) ...

