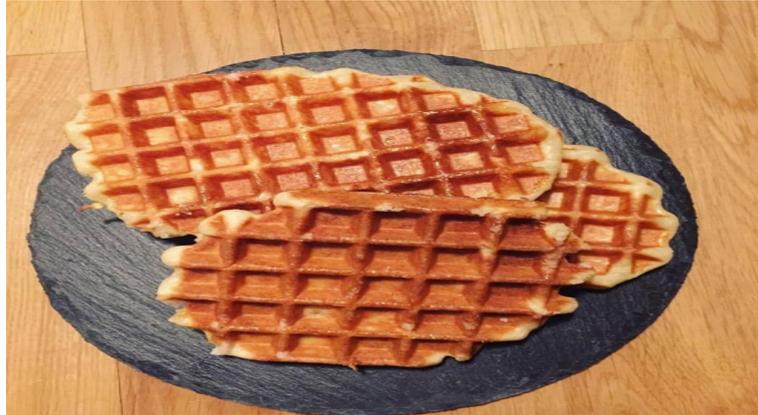


GAUFRES LIÉGEOISE



Temps de préparation: 50mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 500g Farine
- 2 Oeufs
- 50g Sucre
- 40g Levure boulangère fraîche
- 200g Beurre fondu
- 20g Lait
- 20g eau
- 1 pincée Sel
- 200g Sucre perlé

Préparation:

-

Placer dans le bol, la levure, le sucre, l'eau et le lait OU l'eau et la crème
Mélanger 2min/37°/vitesse 2.

- Ajouter les œufs et le sucre cristallisé, mélanger 2 min/ vitesse 2

Puis dans mettre de temps à la vitesse 3 incorporer petit à petit la farine, une fois toute la farine dans le bol laisser tourner 1 minute complète à vitesse 3.

- Ajouter le beurre fondu mélanger 2min/vitesse 3

- Réserver dans un bol préalablement beurré la pâte puis laisser reposer minimum 30 minutes. Une fois la pâte montée mélanger y incorporer le sucre perlé.

- Puis cuire vos gaufres avec votre appareil à gaufre. Pour la cuisson chaque appareil est un peu différent.

- Personnellement le laisse 10 secondes d'un coté puis le tourne pour une minute puis je le retourne encore une fois pour une dernière minute.

-

Si vous aimez ce côté caramélisé croustillant, c'est impératif de mettre le sucre perlé.