

Gaufres liégeoises



Shopping : pour 10 gaufres environ

- 1 œuf
- 11cl de lait tiédi
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de farine 55
- ½ sachet de levure boulanger (3 ou une cuillère à café)
- 90g de beurre fondu
- 75g de sucre perlé
- 10 g d'arôme vanille (ou des gousses)

In process :

- Mélangez tous les ingrédients dans le robot ou à la main, sauf le beurre et le sucre perlé.
- Laissez reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air 30 min.
- Ajoutez le beurre fondu et le sucre perlé et laissez de nouveau reposer 30 à 45 min.
- Ajoutez le sucre perlé.
- Faites chauffer le gaufrier et déposez une cuillère à soupe au milieu de chaque plaque (ne cherchez pas à ce que la pâte recouvre entièrement la plaque comme pour les gaufres bruxelloises).
- Nappez comme vous le souhaitez : nutella, chocolat fondu, chantilly ou juste du sucre !!!