

# Les gaufres liégeoises

Pour environ 10/12 gaufres

250 gr de farine

10 cl de lait

12,5 gr de levure fraîche

2 œufs petits

150 gr de beurre 1/2 sel à température ambiante

30 gr de cassonade

150 gr de sucre perlé

J'ai fait cette recette au Kenwood Chef :

Faites tiédir le lait et y délayer la levure fraîche

Dans le bol du robot, muni du crochet, déposez la farine, les œufs, la cassonade

Mettez en marche à petite vitesse, quand les éléments sont amalgamés, versez le mélange lait-levure.

Laissez tourner pendant 5 minutes

Ajoutez le beurre et remettez en marche pour 10 mn.

Couvrez le bol et laissez pousser à l'abri des courants d'air, la pâte doit doubler de volume.

Au bout de ce temps, dégazez la pâte avec votre poing.

Remplacez le crochet par la feuille du batteur, ajoutez le sucre perlé et laissez tourner très lentement pour bien incorporer le sucre.

*Façonnez des boulettes de pâte d'environ 70 gr, les mettre sur une plaque et laissez de nouveau pousser 30 mn (j'ai sauté cette étape)*

Faites chauffer le gaufrier ( ne le graissez pas) et déposez sur chaque plaque la valeur d'une grosse càs de pâte

Laissez cuire environ 3mn (tout est fonction de la puissance de votre appareil)

*Pour faire pousser la pâte plus vite, je chauffe mon four à 50°, puis j'éteins. Le temps de terminer la pâte j'enfourne, pour environ 30mn four éteint*

*Je n'ai pas préparé des boulettes pour les faire pousser à nouveau (j'avais trop hâte d'en manger).....*

*Une belle cuillère à soupe est l'idéal au niveau quantité*

*La texture est agréable, on sent bien le sucre dans chaque bouchée.*

*Franchement je préfère les gaufres traditionnelles plus légères et bien croustillantes.*