

# *Gaufres au chocolat {et comment les rendre encore plus gourmandes}*

## *Pour 10-12 gaufres*

*300g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*1 pincée de sel*

*75g de sucre*

*2 œufs*

*100g de beurre fondu*

*500ml de lait*

*40g de cacao amer en poudre*

## *et pour plus de gourmandise*

*250g de chocolat noir*

*des noix de pécan caramélisées*

*des pralines*

*de la coco râpée*

*des pistaches...*

*enfin tout ce qui vous passe par la tête et sous la main!!*

Préchauffez le four à 210°C

Les gaufres: Tamisez la farine avec la levure et le cacao en poudre. Ajoutez le sel et le sucre, mélangez avant d'incorporer les œufs et le beurre fondu.

Incorporez ensuite le lait petit à petit tout en fouettant le mélange (le fouet électrique vous sera d'une grande aide).

Versez la pâte dans les moules à gaufre et enfournez à 210°C pendant 12 minutes.

Sortez les gaufres du four et laissez les refroidir avant de les démouler. En attendant laissez chauffer le four avec une plaque à l'intérieur.

Démoulez les gaufres et retournez-les sur la plaque chaude (Alvéoles vers le haut) et remettez-les au four pour 3 à 4 minutes. Laissez refroidir.

La gourmandise en plus: faites fondre le chocolat noir au micro onde ou au bain mari. Trempez la moitié de chaque gaufre dans le chocolat fondu, déposez les sur une feuille de papier sulfurisé et répartissez les noix de pécan, pralines et autres petits plus sur le chocolat, laissez-le durcir régalez-vous.