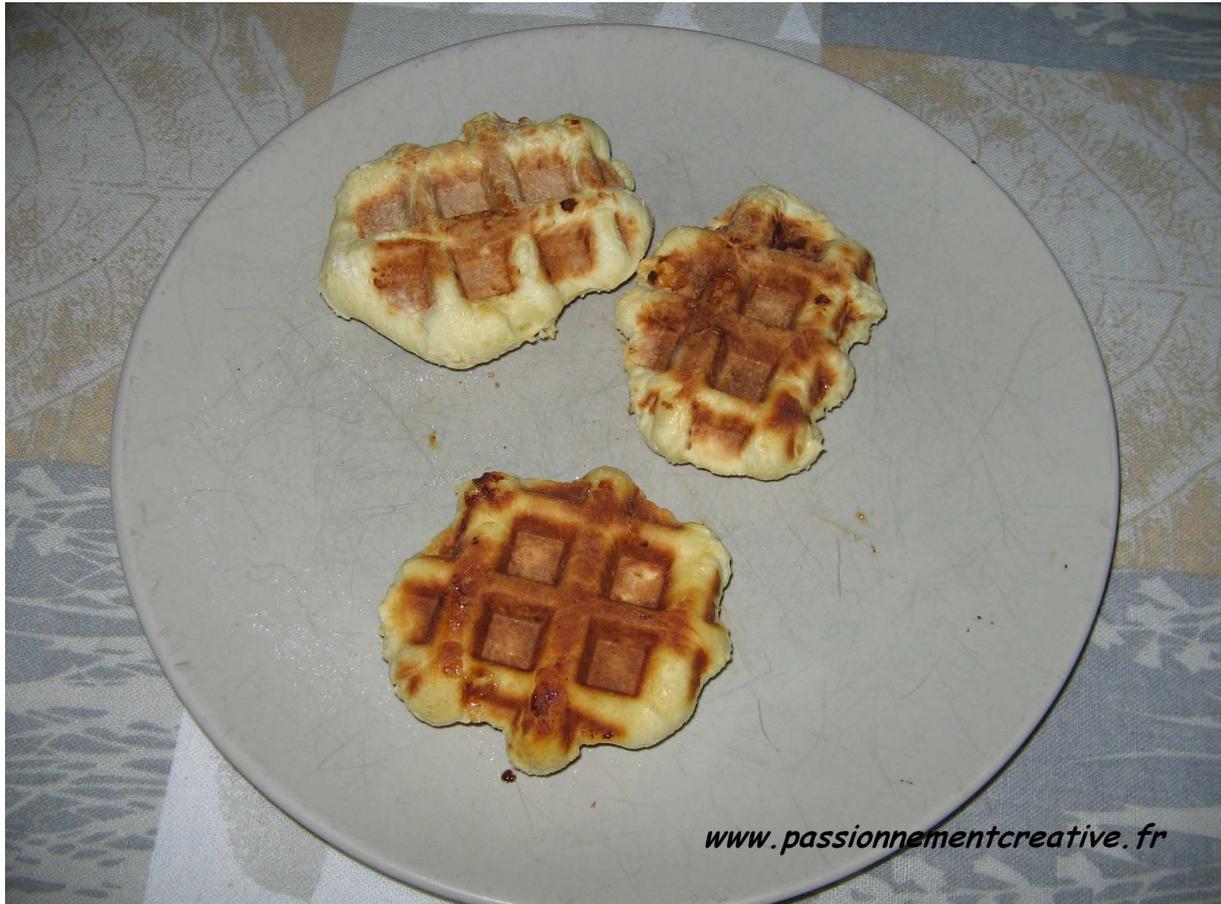


## GAUFRES DE LIEGE



### Ingrédients

- 10 cl de lait
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 225 g de farine
- 1 CS de sel
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 125 g de beurre
- 130 g de sucre perlé

### Préparation

Faire tiédir le lait puis y délayer la levure.

Verser la farine, le sel et les œufs dans un bol et pétrir l'ensemble avant d'y incorporer la mélange lait/levure. Lorsque la pâte est homogène, la couvrir d'un linge et laisser reposer 1h dans un endroit chaud pour qu'elle puisse lever.

Incorporer ensuite le beurre mou et le sucre perlé à la pâte et pétrir de nouveau. Diviser la pâte en petite boule d'environ 40 g chacune.

Beurrer les plaques du gaufrier. Lorsqu'elles sont bien chaudes, y déposer une boule de pâte et laisser cuire 2 min.