

Gaufres Flamandes

Pour un 1 Kilo de Farine:

Pour 1kg de farine => un peu de sel, 350g de beurre fondu, 5 œufs battus en omelette, 25g de levure de boulanger délayée ds un bol de lait sucré (5càs de sucre)

Pour le fourrage => 500g de vergeoise, un peu de lait et 1 càs de rhum, mélangez tous les ingrédients à la main, la pâte obtenue doit être souple mais pas trop liquide, si trop dure, ajoutez un peu de lait

Faire des pâtons, les déposer sur le gaufrier et cuire 2mn environ, les ouvrir aussitôt sorties et les fourrer avec un mélange de vergeoise (blonde ou brune), les refermer et bien les aplatir, il ne reste plus qu'à les déguster. Les gaufres se dégustent froide et peuvent se conserver jusqu'à 4 semaines ds un emballage.

