

Gaufres Flamandes

Pour 1 Kg de farine:

(Entre parenthèses les proportions pour 500 gr de farine)

pour 1kg de farine (500g) : un peu de sel, 350g (175g) de beurre fondu, 5 (3) œufs battus en omelette, 25g (12,5g) de levure de boulanger fraîche délayée ds un bol de lait sucré 5càs (2càs) de sucre.

Pour le fourrage : 500g (250g) de vergeoise blonde, un peu de lait et 1càs de rhum.

Mélanger tous les ingrédients à la main, la pâte obtenue doit être souple mais pas trop dure, ajouter 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, 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.

