

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Gaufre au sucre de Liège

Ingrédients

1kg de farine, 6 œufs, 400g de sucre perlé, 250ml de lait, 500g de beurre (ou de planta), 30g de sucre vanillé (l'idéal étant de le faire soi-même), 100g de levure, 1 pincée de sel et une pincée de sucre fin.

Préparation

La première étape à réaliser, c'est de délier la levure dans le lait avec un peu de sucre. Ensuite réalisez une fontaine, c'est-à-dire que, dans un grand saladier, vous mélangez la farine, le sucre vanillé, et le sel; vous faites ensuite un trou au milieu de ce mélange en repoussant vers les bords le mélange farineux.

Au centre de la fontaine, déposez le sucre fin, puis les œufs et le beurre.

Mélangez doucement le tout et, ensuite, lentement, versez le mélange lait/levure au centre de la fontaine. L'idéal est de mélanger le mélange farineux avec le lait avec ses mains.

Faites ensuite monter la pâte durant 35-40 minutes en la laissant se reposer et en la couvrant d'un linge.

Ajoutez délicatement le sucre perlé petit à petit, et pétrissez la pâte. Puis, à nouveau, laissez monter la pâte.

Branchez votre fer à gaufres (mais ne le mettez pas au maximum de sa chaleur) et graissez-le avec un peu de lard gras. Ensuite, en avant toute, faites vos gaufres!