

GAUFRES DE FOIRE

Ingrédients :

Pour 12 ou (6) gaufres (All-Clad):

- ✦ 1 sachet(s) de levure sèche ou 20 g de levure fraîche (10 g)
- ✦ 200 g d'eau (100 g)
- ✦ 250 g de farine de gruau T45 (125 g)
- ✦ 200 g de fécule de maïs (maïzena)(100 g)
- ✦ 30 g de sucre en poudre (15 g)
- ✦ 2 pincées de sel fin de Guérande (1)
- ✦ 140 g d'huile de tournesol (70 g)
- ✦ 2 œufs (1)
- ✦ 30 g d'extrait de vanille liquide (15 g)
- ✦ 300 g d'eau (150 g)



Préparation :



Dans le bol, tiédir l'eau et la levure, **2 min/37°C/vitesse 2**.

Ajouter la farine de gruau T45, la fécule de maïs (maïzena), le sucre en poudre, le sel fin de Guérande, l'huile de tournesol, les œufs, l'extrait de vanille liquide et le reste d'eau.

Mixer **1 min/vitesse 9**.

Verser la pâte dans un "grand" saladier, couvrir d'un film alimentaire. Laisser au repos 2h00. La pâte va doubler de volume.

Une fois prête, cuire les gaufres selon les indications de votre gaufrier.

Conseils et astuces:

Toujours les laisser refroidir sur grille pour les garder croustillantes

Pour ma part, j'utilise à présent le grill /gaufrier All-Clad, cuisson 2 min 30 à 3 min en mode manuel à 270°C



Bon appétit