

Gaufres liégéaises



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : 3 min par gaufre
- ✓ **Repos** : 45 min

✓ **Ingrédients**

pour 10 gaufres :

- 1 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée
- 15 cl de lait
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 100 g de beurre mou
- 120 g de sucre perlé
- Huile



✓ **Préparation :**

1. Dans un bol, délayez la levure avec le lait tiède.
2. Dans un saladier, mélangez la farine avec la pincée de sel. Creusez un puits, cassez-y l'œuf puis versez le mélange de lait et de levure. Pétrissez à la main ou au robot jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez le beurre mou et mélangez de nouveau. Couvrez d'un torchon et laissez reposer pendant 30 min dans un endroit tiède.
3. Ajoutez le sucre perlé et pétrissez de nouveau la pâte. Laissez reposer pendant 15 min.
4. Mettez le gaufrier à chauffer. À l'aide d'un pinceau, huilez les plaques. Placez-y l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte et refermez-le. Laissez cuire pendant environ 3 min jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Laissez refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com