Gaufres de ducasse (fête foraine)

Préparation : 20 minutes • Repos : 1 heure • Cuisson : 3 minutes par gaufre • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 personnes

1 sachet de levure de boulanger déshydratée * 50 cl de lait * 500 g de farine * 2 cuil. à soupe de cassonade * 1 gousse de vanille * 3 œufs * 25 cl de bière blonde * 250 g de beurre * Sucre glace* Sel

Diluez la levure dans 3 cuil. à soupe de lait tiédi, réservez.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la cassonade, une pincée de sel, les graines de la gousse de vanille. Formez un puits et ajoutez les jaunes d'œufs, la levure, le lait et la bière. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Terminez en versant le beurre fondu.

Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Laissez lever la pâte pendant 1 heure environ pour qu'elle double de volume.

Faites chauffer votre gaufrier, beurrez les plaques à l'aide d'un pinceau et versez un peu de pâte sur les empreintes.

Laissez cuire 3 minutes pour que les gaufres soient bien dorées.

Saupoudrez les gaufres de sucre glace.