

## Gaufres crousti-fondantes

### Ingrédients :

500g de farine  
30g de sucre  
1 pincée de sel  
5 oeufs  
250g de beurre  
2 sachets de levure de boulanger déshydratée  
50cl de lait  
35cl d'eau

Délayez la levure dans 10cl de lait tiédi. Laissez lever une dizaine de minutes. Faites fondre le beurre et laissez tiédir. Mélangez la farine, le sucre, le sel et les œufs et délayez avec les 40cl de lait restant et l'eau. Ajoutez alors le levain et le beurre fondu.

Laissez lever 1 bonne heure.

Remuez la pâte le temps que votre gaufrier chauffe. Déposez la pâte dans chaque empreinte et laissez cuire 4-5 minutes environ.

Saupoudrez de sucre glace ou tartinez de nutella, chantilly, confiture ou autre !!!