

Gaufres au cacao



Pour 12 gaufres

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 minutes 30 par gaufre (selon l'appareil)

- 300 g de farine
- 1/2 l de lait
- 80 g de vergeoise blonde
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c à soupe de cacao non sucré
- 1 pincée de sel
- 1 bouchon de rhum (facultatif)

Dans un saladier, versez la farine et la levure tamisées.

Ajoutez la vergeoise, le sel, le cacao. Mélangez le tout.

Faites un puits au centre et cassez les oeufs un par un en remuant à chaque fois avec une cuillère en bois puis ajoutez le beurre.

Quand le mélange devient difficile à travailler, délayez progressivement avec le lait à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux.

Ajoutez éventuellement le rhum.

Laissez reposer cette pâte pendant minimum 1 heure.

Faites les cuire ensuite selon les indications de votre gaufrier. *Attention à ne trop verser de pâte dans les empreintes car celle-ci va s'étaler et gonfler un peu et pensez surtout à bien graisser aussi l'extérieur des empreintes en cas de débordement.*

Servez-les saupoudrées de sucre glace.