

Gaufres de Raymonde à la bière

Pâte réalisée au i-Cook'in®
Gaufres cuites au gaufrier

Ingrédients

Pour la pâte à gaufres à la bière (8)

- 75 g de beurre demi-sel
- 330 g de bière blonde (1 canette)
- 90 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé i-cook'in®
- 250 g de farine t55
- 5 g de levure chimique
- 2 oeuf(s)
- du rhum (facultatif)

Pour la cuisson des gaufres à la bière

- de l'huile de tournesol

Préparation

Dans le bol, faire fondre de beurre demi-sel 1 minute - 50°C -vitesse 3.





Ajouter la bière blonde (1 canette), le sucre, le sucre vanillé, la farine, la levure chimique et les œufs. Mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 9 en raclant de temps en temps avec la spatule.

Verser dans le pichet verseur et placer au réfrigérateur 1h00 de préférence, il est toutefois possible de les cuire immédiatement.

NOTA BENE: Maman mettait un bouchon (de bouteille) de rhum. (facultatif)



Astuce réchauffage

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre ½ sel	1 min	50°C	3	
	Bière, sucres, farine, levure, œufs	1 min30		3 à 9	

Pour la cuisson des gaufres à la bière

Préchauffer le gaufrier avant la fin des 1h00.

Badigeonner les plaques à l'huile avant cuisson (légèrement, uniquement la 1ère cuisson).

Cuire les gaufres selon les indications du gaufrier électrique (environ 2 min 30 à 270°C pour ma part). Déposer les gaufres sur la grille ronde à pieds pour refroidir.

Garnir au choix de chacun.

Autour de ma table : <http://www.autourdematable.com/>