

Gaufres liégeoises

Ingrédients :

1 œuf
11cl de lait tiédi
1 sachet de sucre vanillé
200g de farine
½ sachet de levure boulanger
90g de beurre fondu
75g de sucre perlé

Mélangez tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre perlé. Laissez reposer 30 min.
Ajoutez le beurre fondu et le sucre perlé et laissez de nouveau reposer 30min.

Faites chauffer le gaufrier et déposez une cuillère à soupe au milieu de chaque plaque (ne cherchez pas à ce que la pâte recouvre entièrement la plaque comme pour les gaufres bruxelloises). Surveillez la cuisson car le sucre peut vite accroché.

Nappez comme vous le souhaitez : nutella, chocolat fondu, chantilly ou juste du sucre !!!