



Gaufres liégeoises

Ingredients

200g de lait

1sachet de levure boulangère sèche

200g de beurre mou

40g de cassonade

500g de farine

2 oeufs

160g de sucre en grains

Étape de la recette

- Pour environ 20 gaufres -

Dans du lait tiède (pas chaud !) mélanger le sachet de levure boulangère

Verser la farine, les 2 oeufs battus, la cassonade et mélanger à l'aide d'un robot ou à la main, pendant quelques minutes

Ajouter le beurre mou en morceaux en pétrissant pour incorporer le beurre entre chaque ajouts

Pétrir quelques minutes

Recouvrir le plat d'un linge et laisser doubler de volume

Verser le sucre en grains et bien mélanger, cela dégaze la pâte en même temps

Dans le gaufrier mettre une bonne cuillère à soupe pour avoir une belle gaufre