



## 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