



Gaufres liégeoises

Ingredients

200g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
2 oeufs
500g de farine
40g de cassonade
200g de beurre mou
160g de sucre en grains

Étape de la recette

- Pour environ 20 gaufres -

Dans le bol mettre le lait et la levure boulangère 1min/37°C/vitesse 2

Verser la farine, la cassonade et les oeufs battus 2 min/mode pétrin

Remettre 3min/mode pétrin et durant ce temps ajouter le beurre en morceaux petits à petits pour que le beurre s'incorpore bien

Laisser la pâte doubler de volume à l'intérieur du bol

Ajouter le sucre en grain 30s/sens inverser vit 2.5

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