



# Gaufres Légères



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 5 mn**  
**Temps Total : 2 h 20**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients pour 15 gaufres environ**

- > 400 gr de farine
- > 125 gr de poudre d'amande
- > 150 gr de beurre fondu
- > 125 gr de sucre
- > 75 cl de lait
- > 4 œufs
- > 10 gr de sel
- > 20 gr de levure de boulanger fraîche
- > 3 CàS de fleur d'oranger

## **Préparation**

Délayer la levure dans un peu de lait tiède.

Dans un robot, placer les œufs, la farine, la poudre d'amande, le sucre et le sel. Mixer jusqu'à ce que le robot commence à forcer. A ce moment, ajouter le beurre fondu puis la levure délayée. Continuer de mixer et ajouter progressivement le lait et enfin la fleur d'oranger.

Bien mixer pour homogénéiser totalement la pâte. Transférer dans un cul-de-poule et laisser reposer au moins 2 heures à température ambiante.

## **Astuces**

Il est important lorsque l'on délaye la levure de ne pas le faire dans du lait trop chaud sinon cela va « tuer » la levure et la pâte ne gonflera pas, la température ne doit pas dépasser 45°C.

Il est important aussi de respecter le dosage de sel car c'est grâce au sel que la réaction avec la levure va se produire.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)