



Gaufres Liégeoises



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

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédient pour 10 gaufres environ

- 250 gr de farine T45
- 100 ml de lait
- 100 gr de beurre pommade
- 40 gr de sucre cassonade
- 12 gr de levure fraîche
- 40 gr de sucre en grain
- 1 CàC de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Matériel particulier

- Gaufrier

Préparations

Faire tiédir le lait et délayer la levure dedans.

Dans le bol d'un robot mettre la farine, puis verser successivement : le lait, l'œuf, la cassonade et mélanger 2 à 3 mn à vitesse lente. Ajouter à ce mélange le beurre coupé en morceaux et laisser tourner pendant 10mn à vitesse lente afin d'obtenir une pâte homogène (on obtient une pâte collante). Faire une boule avec la pâte dans le bol du robot et laisser monter 1h.

Dégazer la pâte en ajoutant le sucre en grain et en mélangeant à la spatule pour répartir les grains dans la pâte.

Prélever de la pâte (l'équivalent de 3 CàS), faire des boules et les déposer sur du papier sulfurisé. Laisser monter à nouveau 15 à 20 mn.

Déposer une boule de pâte au centre du gaufrier préalablement chauffé et faire cuire pour obtenir une belle couleur dorée.

Astuces

Attention à la température du lait lors que vous délayez la levure. S'il est trop chaud, cela va « tuer » la levure. Comment savoir si la température est bonne : on doit pouvoir y tremper un doigt sans se bruler mais sentir la chaleur.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr