



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 boulangre 1min/37C/vitesse 2

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

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

Laisser la pte doubler de volume l'intérieur du bol

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

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