

Gaufres Liégeoises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- FARINE	600 g
- OEUF(S)	3
- LEVURE	25 g fraîche (de boulanger)
- CANNELLE	1 pincée
- LAIT	300 ml
- BEURRE	250 g ramolli
- SUCRE VANILLE	3 sachets
- SEL	1 pincée
- SUCRE PERLÉ	250 g



Recette:

- Délayez la levure dans un peu de lait tiède.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Faites une pâte en ajoutant la farine, les jaunes d'œufs, la levure, la cannelle, le lait, le beurre et le sucre vanillé. Mélangez bien avec une spatule.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs.
- Laissez reposer à couvert pendant 20 à 30 minutes.
- Incorporez le sucre perlé à la pâte montée.
- Préchauffez le four à gaufres sur th. 7 – 8 avec les grilles 4x6. Huilez un peu le moule.
- Confectionnez les gaufres une à une en faisant cuire 1 bonne c à soupe par gaufre pendant environ 2 minutes. N'oubliez pas de retourner le four à mi-cuisson.

Remarque:

Pour 14 à 15 gaufres