

## Gaufres de Bruxelles

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| - FARINE                  | 500 g     |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet  |
| - LAIT                    | 75 cl     |
| - OEUF(S)                 | 4         |
| - BEURRE                  | 150 g     |
| - SUCRE VANILLE           | 2 sachets |
| - SUCRE IMPALPABLE        |           |
| - CREME CHATILLY          |           |

### Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige très ferme.
- Dans une grande vasque, mélangez la farine avec le ferment, le sucre et la moitié du lait.
- Délayez les jaunes d'œufs dans l'autre moitié du lait et incorporez le tout à la pâte. Mélangez au fouet.
- Lorsque la pâte est lisse, ajoutez le beurre fondu et finalement intégrez délicatement les blancs d'œufs.
- Préchauffez le four à gaufres sur th. 7 – 8 avec les grilles 4x6. Beurrez un peu le moule.
- Faites cuire 1.5 louche pendant 2 minutes sur chaque face en retournant le fer Servez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre impalpable et éventuellement avec un peu de chantilly.

### Remarque:

Il ne faut plus graisser le gaufrier durant la cuisson.

