

Gaufre au Sucre Perlé et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE	400 g
- LAIT	150 ml
- LEVURE DE BOULANGER	25 g
- OEUF(S)	3
- SEL	1 pincée
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BEURRE	200 g
- SUCRE PERLÉ	175 g
- PÉPITES DE CHOCOLAT	75 g



Recette:

- Chauffez légèrement le lait et diluez la levure à l'aide d'un mini fouet.
- Placez les pépites de chocolat au congélateur.
- Versez la farine dans un grand saladier.
- Formez un puits et cassez-y les 3 œufs, ajoutez le lait avec la levure, la pincée de sel et le sucre vanillé. Travaillez la pâte avec une spatule et laissez reposer à couvert et au chaud pendant 30 minutes.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Incorporez-le à la pâte reposée ainsi que le sucre perlé. Laissez lever une seconde fois pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à galettes sur th. 7 avec le moule 4 x 6. Huilez un peu le moule.
- Incorporez les pépites de chocolat à la pâte.
- Prélevez la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et faites cuire les gaufres 2 par 2 (malgré que ce moule ne présente qu'une forme unique). N'oubliez pas de retourner le fer à mi-cuisson.

Remarque:

Pour 18 pièces