

Gaufres Fourrées à la Cassonade et au Rhum

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- FARINE	500 g
- SUCRE SEMOULE	30 g
- SEL	1 pincée
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BEURRE	150 g
- OEUF(S)	4
- LAIT	20 cl
- LEVURE DE BOULANGER	20 g

Pour la farce :

- CASSONADE BRUNE	250 g
- BEURRE	125 g
- RHUM	1.5 c à soupe (Brun)



Recette:

- Dans un bol, émiettez la levure, ajoutez le lait et les sucres semoule et vanillé. Chauffez 30 secondes au micro-onde. Réservez.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Dans un plat creux, placez la farine et le sel. Ajoutez le mélange à la levure, le beurre mou et les œufs. Mélangez bien puis couvrez d'un torchon et laissez reposer 1 h 30 min.
- Juste avant la cuisson, prépare le fourrage en faisant fondre le beurre au micro-onde. Ajoutez la cassonade et le Rhum.
- Pour la cuisson, faites cuire de petites quenelles de pâtes sur la plaque à petites gaufrettes (12x24) sur th 7 en retournant le four à mi-cuisson.
- Lorsque les gaufres sont cuites et encore chaudes, ouvrez-les à l'aide d'un couteau bien aiguisé et fourrez de beurre vergeoise.
- Aplatissez-les légèrement et laissez bien refroidir.

Remarque:

Pour 30 pièces