

Gaufres liégeoises

Pour 8 petites gaufres

Ingredients

- ✓ 1 œuf
- ✓ 100 g de beurre mou
- ✓ 180 g de farine
- ✓ 80 g de lait tiède
- ✓ 1 sachet de levure de boulanger
- ✓ 1 c a s de sirop d'agave OU de sucre
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ Une bonne poignée de perle de sucre

Recette

Dans un saladier, mettre l'œuf, le battre. Ajouter le sucre. Fouetter à nouveau puis ajouter le lait tiède auquel tu auras au préalable ajouté la levure. Attention que le lait ne soit pas trop chaud, les petites levures détestent cela et ça risquerait de moins gonfler.

Ajouter délicatement la farine puis le sel. Quand le mélange est bien homogène (comprendre, sans grumeau), rajouter le beurre mou.

NB de la poulette : je garde toujours du beurre à température ambiante pour mes cookies, mes pâtes à tarte ou autre...

Préparer le gaufrier.

Quand il est bien chaud, placer une cuillère à soupe de pâte sur chaque moitié de gaufrier.

La gaufre liégeoise cuit très vite (3 min). Quand elle arbore une jolie couleur brune claire, retirer la gaufre du gaufrier.