

## GAUFRE DE LIÈGE



Ingrédients (pour 20 gaufres) :

450-500 g de farine

250 g de sucre perlé (en grains) 50 g de sucre en poudre

200 g de beurre mou

40 g de levure de boulanger

150 ml de lait

2 œufs

2 cc de sel

1 cs de miel

1 cs d'arôme vanille

- Dans un bol mélangez le lait tiède, la levure et le sucre en poudre. Laissez reposer le levain 15 minutes.
- Mélangez dans une terrine la farine, le sel, l'arôme vanille, les œufs.
- Incorporez le levain et le beurre puis laissez lever à température ambiante à l'abri des courants d'air pendant 1 heure.
- Ajoutez le sucre en grains (on peut à ce moment mettre la pâte en attente au réfrigérateur).
- Découpez la pâte en une vingtaine de boules de la taille d'un gros œuf, que vous poserez sur le gaufrier, faire cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.