



Gaufre liégeoise un régal



500g de farine
30g de sucre
1 cuillère
à café de levure sèche de
boulangerie
2 œufs
220g de lait
270g de beurre
275g de sucre perlé

Mettre la farine le sucre et la
levure dans la cuve de votre
robot
Mélanger

Ajouter le lait et les oeufs et pétrir
pdt 10min
Ajouter le beurre pommade et re
pétrir 5min
Laisser en pousse pdt 2h couvert
a temperature ambiante
Ajouter le sucre perlé et redonner
un coup pour bien mélanger
Former des boules
Et hop dans le gaufrier

Ne reste plus qu'à personnaliser
vos gaufres
Choco caramel chantilly glace
Nutella. ...
Et bonne appétit

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr