**Gaufre aux pépites de chocolat**

Quoi de mieux, un mercredi, que cette recette de gaufre qui enchantera petits et grands ?!

Son secret ? Son petit truc en plus ? Ce sont de délicieuses pépites de chocolat mêlées à la préparation, et qui auront tout juste le temps de fondre lors de la cuisson.

Pour une douzaine de gaufres :

40cl de lait
20cl de crème liquide entière
100g de beurre doux
300g de farine
80g de sucre
3 œufs
1 sachet de levure

Dans une casserole, faire chauffer doucement le lait, la crème et le beurre.

Mettre la farine, le sucre et la levure dans le bol du robot.

Battre les œufs dans un bol puis les ajouter au mélange sec.

Faire tourner l'appareil, en ajoutant progressivement les liquides chauds.

La pâte doit être bien lisse. La verser dans un saladier.

Il n'est pas nécessaire de faire reposer la pâte, mais attendez un peu que la préparation refroidisse avant d'ajouter environ 50g de pépites de chocolat (sinon elles vont commencer à fondre dans la pâte).

La pâte était un peu tiède quand je les ai ajoutées, donc certaines, les plus petites, ont fondu, et ont donné à la pâte un aspect chocolaté.

Chauffer le gaufrier puis verser la pâte dans les empreintes huilées. Laisser cuire entre 4 et 5 minutes.

Si vous prenez la pâte avec une louche, faites bien attention de racler le fond du saladier pour ramasser des pépites : sinon, vos premières gaufres en auront à peine et les dernières seront méga chocolatées !

Recommencer jusqu'à épuisement de la préparation.

