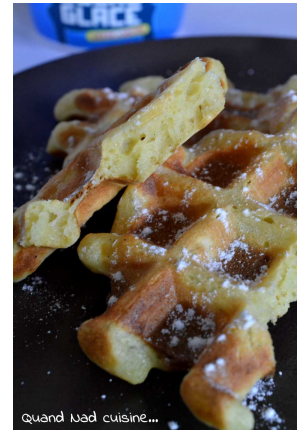


Gaufres belges à la flamande

Pour une vingtaine de gaufres rondes:

- 420 g de farine
- 1 cc de levure de boulanger déshydratée
- 20 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cc de sel
- 300 ml de lait
- 180 ml d'eau
- 115 g de beurre fondu
- 2 oeufs



Dans un grand saladier (ou dans la cuve du kitchenaid), tamiser la farine et ajouter la levure. Bien mélanger.

Ajouter les sucres et le sel puis creuser un puits au centre: y verser le lait, l'eau ainsi que le beurre fondu.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs: battre les jaunes dans un bol et les ajouter dans le saladier. Mélanger la préparation jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la pâte. Laisser reposer 30 à 40 min.

Faire chauffer le gaufrier et huiler légèrement les plaques. Verser 1,5 cs de pâte dans chaque empreinte et refermer. Laisser cuire 3-4 min (à adapter selon les appareils). Les gaufres doivent être bien dorées. Déguster saupoudrées de sucre glace ou nappées de chocolat fondu ou de caramel au beurre salé.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>