

Gaufres liégeoises

Pour une quinzaines de gaufres:

- 350 ml de lait
- 7 g de levure de boulanger déshydratée
- 4 oeufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 700 g de farine
- 250 g de beurre mou
- 250 g de sucre perlé



Délayer la levure dans un peu de lait tiédi.

Préparer la pâte: battre les jaunes d'oeufs avec le sucre vanillé puis ajouter alternativement, un peu de farine, un peu de lait (dont celui avec la levure), un peu de beurre mou de façon à obtenir une pâte homogène.

Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte. Couvrir le bol et laisser doubler de volume.

Faire chauffer le gaufrier. Ajouter le sucre perlé à la pâte et mélanger pour l'incorporer. Déposer des petits tas de pâte sur les plaques chaudes et cuire les gaufres.



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