

## **GAUFRES LIEGEOISES**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Repos: 45 mn**

**Cuisson: 3 mn environ par gaufre**

### **Pour plein de gaufres :**

1 kg de farine

100 gr de levure de boulanger, fraîche de préférence

5 dl de lait

1 œuf

600 gr de beurre mou (ou margarine)

14 gr de sel et un peu de fleur de sel

500 g de sucre perlé

Tiédifier le lait et diluer la levure.

Pétrir la pâte avec tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre. Laisser reposer environ 30 minutes puis ajouter le beurre en pétrissant toujours et terminer par le sucre perlé.

Laisser reposer encore 15 minutes et peser des pâtons de 100 gr.

Cuire dans le gaufrier environ 3 minutes pour chaque gaufre.