

Gaufres au feu de bois



La recette de la pâte à gaufre :

- 500g de farine
- 4 oeufs
- 80g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 5g de levure de boulanger (fraîche)
- 120g de beurre fondu
- 30cl de lait
- 200g de crème fraîche

Dans un saladier, former un puits avec la farine. Y verser les oeufs battus en omelette, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel. Mélanger et ajouter petit à petit le lait légèrement tiédi dans lequel on aura délayé la levure de boulanger. Incorporer la crème puis le beurre fondu. Couvrir et laisse reposer au frais au moins 4 heures.

Au moment de faire les gaufres, si la pâte a trop épaissi pendant la période de repos, délayer avec de l'eau.