

Gaufres Croustillantes comme à la fête...



INGREDIENTS

350 g de lait

350 g de farine

15 cl de bière blonde

40 g de cassonade

1 sachet de levure
déshydratée

150 g de beurre

2 oeufs

1 pincée de sel

PREPARATION *

1. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Fouet, 3 minutes, vitesse 4. Réserver.

2. Dans le bol du Cook'in, mettre le lait, la levure et le beurre: 2 minutes, 40°C, vitesse 2.

3. Ajouter la farine, le sucre, les jaunes d'œuf et la bière. 1 minute, vitesse 4, en raclant si besoin les bords avec la spatule.

4. Mettre le fouet en place et ajouter les blancs en neige que vous avez réservés en 1. Puis 5 secondes, vitesse 3. 30 secondes vitesse 2 et à nouveau 5 secondes vitesse 3 et 30 secondes vitesse 2.

5. Laisser poser 30 minutes et faire cuire dans un gaufrier.