

## CORNETS DE GLACE GAUFRETTE

### Pour 10 cornets :

#### **Ingrédients**

125 gr de sucre,

60 gr de beurre,

1 œuf,

125 ml d'eau chaude,

125 gr de farine.

#### Préparation sans thermomix

Mélangez beurre fondu avec eau, œuf, sucre. Puis ajoutez la farine, mélangez à nouveau.

Là il vous faut un appareil à gaufres rond.

Mettez 3 c à soupe (pour moi une bonne cuillère en plastique) (voir photo) de pâte au centre du gaufrier, fermez et pressez 1 minute, poursuivez la cuisson 2 minutes environ voir 3 minutes pour moi en chaleur maxi (appareil Aldi)

Posez votre cône sur la gaufrette (molle chaude) et roulez (vite car ça durcit en refroidissant, mais attention, **ça brûle !**) J'ai déposé la gaufrette directement sur ma planche en bois mise sur le cône très rapidement.

Plus votre gaufrette est **dorée**, plus elle sera **croustillante**, mais attention plus elle **durcit vite** aussi !!

Posez votre cône sur la gaufrette (molle chaude) et roulez (vite car ça durcit en refroidissant, mais attention, **ça brûle !**)

Ca demande un petit coup de main, surtout pour éviter qu'il y ai un trop gros trou au bas du cône ! (la glace va s'échapper en fondant !)

Après on prend vite la main pour réaliser le cône qui est très grand, pour plus de gourmandise.

Côté conservation, une boîte en fer comme pour les biscuits.

Et si au lieu de rouler vos gaufrettes autour du cône vous les roulez sur un manche en bois, vous aurez de succulentes cigarettes russes pour décorer vos coupes de glaces !

Et en mettant la gaufrette dans un petit récipient, une bien jolie coupelle.

### **Préparation au Thermomix**

Mettre le beurre coupé en petits morceaux dans le bol du Thermomix, mettre 1 à 2 minutes /50°/vitesse 2.

Une fois le beurre fondu, ajoutez alors dans le bol l'eau, l'œuf, et le sucre. Mélanger 10 secondes /Vitesse 3.

Rajoutez ensuite la farine (que j'ai choisi de tamisée), et mixez à nouveau 20 secondes /vitesse 2.

Suivre ensuite la même façon de faire que la méthode sans Thermomix.

Myhomemadecook.com