

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Ch'tites Gaufres

Le 3 novembre 2008

1

Cette recette est inspirée d'une recette de l'émission "Un Dîner Presque Parfait".

Votre panier pour une 20aine de gaufres :

1 kilo de farine
2 sachets de levure de boulanger déshydratée
5 décilitres de lait
50 grammes de sucre
50 grammes de miel
500 grammes de margarine
2 œufs
5 grammes de sel
3 grammes de bicarbonate de soude
1 peu d'eau tiède pour diluer la levure

300 gr de sucre perlé
Arôme au choix : vanille, cannelle, etc...
Sucre glace pour la décoration



Mélanger 800 grammes de farine, le lait, la levure diluée, le sucre semoule, la margarine et les œufs.
Laisser reposer la pâte une 15aine de minutes.

Ajouter la farine restante, le miel, le bicarbonate de soude, le sel et l'arôme choisi.
Pétrir le tout afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
Laisser la reposer à nouveau une 15aine de minutes.

Ajouter le sucre perlé, et prélever des portions de la taille d'une 100aine de grammes environ en fonction de la taille de moule à gaufre.
Faire cuire votre pâte dans un moule bien chaud.

Ces gaufres ne supportent pas de refroidir. Elles développent leurs arômes et leur croustillant encore chaudes.
Les servir donc à la sortie du moule saupoudrée d'un peu de sucre glace.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*