

Gaufres de liège

By Philippe Gason

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 750g de farine fluide
- 250ml de lait tiède
- 7g de levure fraîche
- 10g de sel
- 400g de beurre ramolli
- 3 œufs entiers et 2 jaunes
- 1 sachet sucre vanillé
- 500g de sucre perlé

Préparation :

Diluer la levure dans le lait tiède

Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre perlé

Pétrir durant 10 minutes, couvrir et laisser reposer une heure

Ajouter le sucre perlé, mélanger et laisser reposer $\frac{1}{2}$ heure

Faire des patons de 100g de pâte

Faire cuire 3-4 minutes au gaufrier

Laisser refroidir sur une grille

Dégustez !