

Gaufres fourrées au nutella

Ingrédients pour 12 gaufres:

Dans un premier temps :

450g de farine
30g de levure fraîche de boulanger
½ œuf
275g de lait tempéré

Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule bien homogène. Laissez lever 30 minutes avant d'ajouter le mélange suivant :

dans un second temps :

150g de beurre
50g de sucre
50g de farine
7g de sel
1 CS de vanille liquide

Faites ramollir le beurre et mélangez le avec les autres ingrédients. Vous allez obtenir une pâte. Ajoutez ce mélange à votre pâte levée et malaxez bien. Pétrissez de nouveau une bonne dizaine de minutes.

Laissez lever sous un torchon pendant minimum 2 heures.

Montage :

nutella

Farinez légèrement votre plan de travail. Coupez votre pâton en morceaux de 80g. Étalez les en rectangle et mettez une cuillère de nutella sur une moitié. Recouvrez avec l'autre moitié de pâte et retournez les bords sur 1 cm pour ne pas que les côtés s'ouvrent à la cuisson. Laissez lever le temps que votre gaufrier chauffe.

Faites cuire et dorer vos gaufres à votre convenance.