



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

GAUFRES AU SUCRE PERLE

(Pour 24 gaufres environ - Préparation 15mn - Repos 1h - Cuisson 5mn dans un appareil à gaufres)

Les ingrédients :

- 750 Grs de farine T45 ou 55 - 70 Grs de levure fraîche
- 27 cl de lait tiède - 1 belle pincée de sel - 3 oeufs et 2 jaunes
- 1 gousse de vanille de Tahiti ou un sachet de sucre vanillé
- 400 Grs de beurre ramolli - 500 Grs de sucre perlé belge

La réalisation :

- 1 - Faites tiédir le lait et y faire fondre la levure émiettée jusqu'à dissolution complète.
- 2 - Dans le bol du robot ou d'un saladier pétrissez la farine, les oeufs, le sel, la vanille et lait tiède avec la levure.
- 3 - Quand le pâton est bien homogène, réservez et laissez reposer 30 minutes.
- 4 - Incorporez le beurre ramolli à la pâte en terminant par le sucre perlé puis divisez en pâtons de 100 Grs environ.
- 5 - Laissez reposer 15 minutes minimum et cuire 3 mn dans un moule à gaufres bien chaud.
- 6 - Servir nature ou avec de la chantilly, des fraises ou du chocolat fondu !

