

Bienvenue chez Christhummm

~~ Gaufres Belges à la Flamande ~~

*Au petit déjeuner,
en dessert,
au goûter
elles seront toujours
appréciées !*



- 420 grs farine
 - 1 cc levure sèche de boulangerie instantanée ou 1,5 cc si active ou 5 grs de levure fraîche
 - 1/2 cc sel
 - 20 grs sucre
 - 1 sachet sucre vanillé
 - 300 ml lait
 - 180 ml eau
 - 115 grs beurre fondu ou d'huile neutre
 - 2 oeufs
- Mélanger la levure à la farine (Pour la levure sèche active ou fraîche, réactiver avec un peu d'eau tiède)
 - Ajouter le sel, le sucre et le sucre vanillé et mélanger au fouet ou à la cuillère en bois
 - Creuser un puits et verser le lait, l'eau et le beurre fondu
 - Incorporez le tout
 - Ajouter les jaunes d'oeufs légèrement battus
 - Mélanger de nouveau
 - Monter les blancs en neige
 - Incorporer délicatement à la pâte
 - Laisser reposer une bonne demi-heure
 - Cuire 3 à 4 mn le temps que la gaufre soit bien dorée
 - Déposer sur une grille
 - Saupoudrer généreusement de sucre glace
 - ou de sirop d'érable
 - ou de pâte à tartiner
 - ou de confiture
 - ou de caramel
 - ou de chantilly
 - ou de glace