

# GAUFRES DE BRUXELLES

## Ingrédients (+/- 15 gaufres) :

- 250g de farine
- 6g de levure sèche
- 375g de lait entier
- 3 oeufs
- 20g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre salé
- Myrtilles, ananas, framboises (facultatif)



## Préparation :

- 1) Délayer la levure dans le lait tiède.
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine tamisée avec le sucre semoule et le sucre vanillé.
- 3) Ajouter le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.
- 4) Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.
- 5) Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures.
- 6) Verser une louche de pâte dans le gaufrier chaud.
- 7) Laisser cuire durant 4 à 5 minutes.
- 8) Décorer avec les fruits.

Retrouvez la recette en vidéo  
en scannant ce QR code :



Astuce enrichissement :  
ajouter de la crème chantilly, du chocolat  
fondu, coulis de fruits, caramel, ...