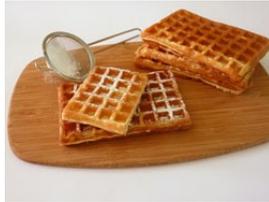


# Gaufres à la bière



## Pour une quinzaine de gaufres

**Préparation** : 5 minutes

**Cuisson** : 1'30 à 2 minutes environ par gaufre

- 320 g de farine type 55
- 3 œufs (calibre moyen)
- 1 sachet de levure
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de beurre mou
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 15 cl de bière
- 1/2 c à café de sel
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Au thermomix : Mettez la farine, le sel d'un et la levure de l'autre, les œufs, le sucre et le lait dans le bol. Programmez **20 secondes/vitesse 9**.

Ajoutez la bière et le rhum et mixez **5 secondes/vitesse 5**.

Sans robot : Tamisez la farine avec la levure. Ajoutez le sel, le sucre. Creusez un petit puits dans ce mélange et ajoutez les œufs un-à-un en mélangeant à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre légèrement fondu refroidi. Versez le lait progressivement toujours en mélangeant au fouet pour éviter les grumeaux. Ajoutez la bière et le rhum.

Laissez reposer la pâte minimum 1 heure dans un endroit frais ou au réfrigérateur.

Faites chauffer le gaufrier. Versez une petite louche de pâte ou versez directement la pâte dans un pichet plus pratique pour remplir les alvéoles des plaques avec la bonne dose de pâte.

Le temps de cuisson dépend de la puissance de votre gaufrier.

Saupoudrez de sucre glace.

Dégustez, de préférence, les gaufres encore chaudes.

S'il vous reste des gaufres, conservez-les dans une boîte hermétique ou du film alimentaire. Au moment de les déguster, placez-les quelques secondes dans le gril-pain, c'est très efficace ! Elles seront légèrement croustillantes à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. C'est ce que j'ai particulièrement aimé pour ces gaufres, le fait de les déguster le lendemain en ayant la même satisfaction que la veille.

Vous pouvez également les congeler.