

Gaufres de foire croustillantes

"Comme al ducasse"



Pour 15 gaufres (selon la taille de vos plaques)

Préparation : 15 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 3 minutes par gaufre

- 350 g de farine
- 350 ml de lait 1/2 écrémé
- 2 œufs (calibre moyen)
- 2 c à soupe de cassonade
- 1 pincée de sel
- 12 g de levure fraîche de boulanger ou 7 g de levure déshydratée
- 150 g de beurre
- 15 cl de bière blonde
- Sucre glace

Faites fondre le beurre à feu doux ou quelques secondes au micro-onde.

Faites fondre la levure dans le lait tiède. Réservez.

Dans un saladier, versez la farine avec 1 pincée de sel.

Ajoutez la cassonade.

Incorporez les jaunes. Réservez les blancs.

Mouillez avec le lait/levure en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la bière et le beurre fondu.

Montez les blancs en neige.

Incorporez délicatement les blancs dans la pâte.

Laissez reposer à couvert pendant 30 minutes.

Faites chauffer le gaufrier.

Faites cuire la pâte environ 3 minutes.

Dévorez les gaufres tièdes de préférence.

Saupoudrez de sucre glace ou pas.