Gaufres de liège

Ingrédients (pour 9 gaufres) :

21 gr de levure fraiche,

135 gr de lait tiède,

375 gr de farine,

1 jaune d’œuf,

1,5 œuf,

15 gr de cassonade,

5 gr de sel,

200 gr de beure ramolli,

150 gr de sucre perlé.

Préparation :

Dans le bol du robot, diluez la levure dans le lait tiède (pas chaud).

Ajoutez la farine, les œufs, le jaune d'œuf, la cassonade et le sel.

Pétrissez au robot muni du crochet pendant 5 minutes à petite vitesse.

Ajoutez petit à petit le beure ramolli et pétrissez 10 minutes à petite vitesse pour obtenir une belle pate élastique.

Formez une boule dans le fond du bol, filmez ou recouvrez avec un essuie.

Laissez reposer pendant 1h30 à température ambiante.

Ajoutez le sucre perle et mélangez le tout à l'aide d'une spatule.

Faites des boules de pâte, posez-les sur du papier de cuisson et laissez reposer pendant 20 minutes.

Cuisez-les dans un gaufrier.