

Gaufres maison

Quoi de plus régressif qu'une bonne gaufre avec de la chantilly... tellement gourmand qu'elles ne font jamais long feu. Alors à vos gaufriers et on prépare ses Gaufres maison!



Gaufres maison

Ingrédients pour environ 15 gaufres

- 250 g de farine tamisée
- 20 g de levure fraîche
- une cuillerée à soupe de lait
- 120 g de sucre semoule
- 125 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- une pincée de sel
- facultatif: du sucre perlé

Matériel

- un gaufrier est bien sûr indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#). Le gaufrier de la marque Tefal est très bien car on peut acheter des plaques complémentaires pour faire par exemple des gaufres fines, des paninis, des madeleines, des bricelets, des beignets, des croques monsieurs...



Tefal Croque gaufres et sandwiches, 2 jeux de plaques inclus, Rangement facile, Nettoyage facile, Indicateur de chauffe, revêtement antiadhésif, Snack Collection SW853D12

Préparation

- Faites légèrement tiédir le lait et délayez la levure dedans.



Délayez la levure dans un peu de lait

- Versez tous les ingrédients de la pâte **sauf le beurre** dans le bol de votre robot et mélangez le tout. Puis ajoutez le beurre mou et bien mélanger. Laissez la pâte lever pendant 3 heures si possible entre 30 et 35°.



Versez tous les ingrédients de la pâte sauf le beurre dans le bol de votre robot et mélangez le tout

- Formez alors des petites boules de pâte : en fonction de la grandeur des plaques de votre gaufrier compter environ 30 à 40 g par petite boule. Si vous le désirez vous pouvez rouler vos boules dans du sucre perlé avant de les faire cuire. Vous aurez ainsi des petits morceaux de sucre croquants qui rendront vos gaufres encore plus gourmandes.



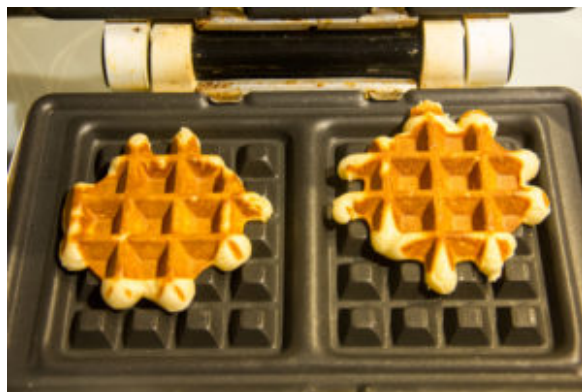
Formez alors des petites boules de pâte

- Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres...Environ 2 à 3 minutes de cuisson.



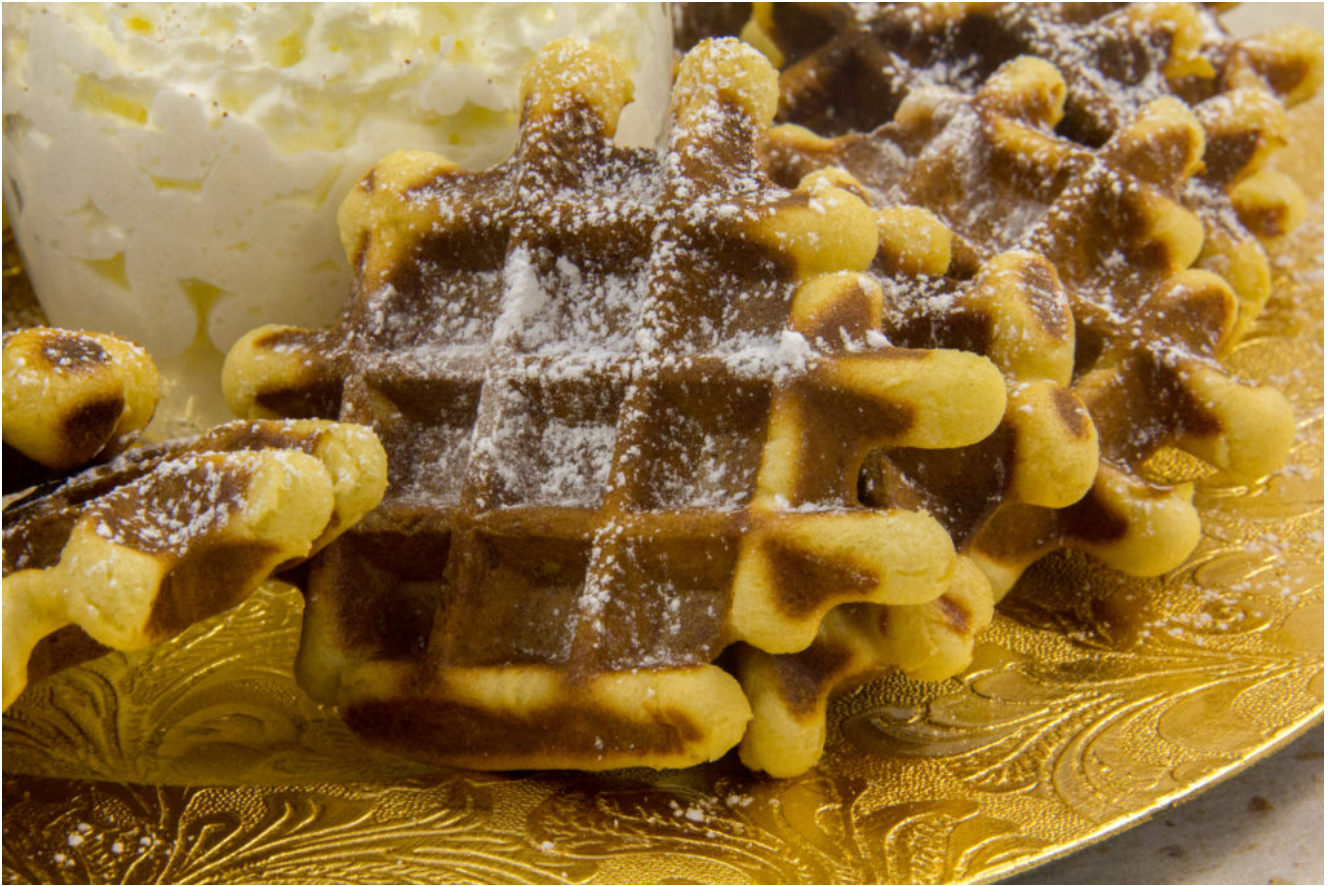
Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres

- Vos gaufres doivent joliment dorées!



Vos gaufres doivent joliment dorées

- Il ne vous reste plus qu'à dresser joliment vos gaufres et de la servir en les accompagnant d'un peu de chantilly...Miam!



Gaufres maison



Gaufres maison