# Mmmmh!

## Gaufre de Liège

## Ingrédients

1kg de farine
22 g de levure déshydratée
5dl de mélange moitié-moitié lait et eau
50g de sucre
2 œufs
500g de beurre à température ambiante
50g de miel
10g de sel
60g sucre vanillé
3g de bicarbonate de soude
600g de sucre perlé (gros)

**Personnes:** 10

**Temps de cuisson:** 45 min.

**Temps de préparation:** 60 min.

## Instructions

Faire une pâte avec 800g de farine, la levure, 5 dl de lait et d'eau, le sucre et les œufs

Laisser monter pendant 15 minutes puis ajouter le beurre, le miel, 200gr de farine, le sel et la vanille ainsi que le

bicarbonate de soude.

Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène et laisser monter pendant 10 minutes dans un endroit tempéré.

Ajouter ensuite le sucre perlé et divisez en pâtons de 90 à 140gr selon le fer dont vous disposez et laissez monter un peu.

Faire cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à feu vif pour les fers à mailles peu profondes.

Régler la machine sur couleur moyenne et gaufre moelleuse. (Ce réglage dépend des marques, il faut une cuisson moyenne pour ne pas brûler les gaufres à l'extérieur et les laisser crues à l'intérieur)

Beurrer légèrement les fers. Former une boule et la déposer au milieu du moule. Fermer le fer et attendre 5 secondes, puis retourner le gaufrier. Cuire une minute trente, puis retourner le gaufrier et

vérifier la cuisson. Si la couleur n'est pas encore assez dorée, refermer le gaufrier et laisser cuire encore une trentaine de secondes.