

GAUFRES

Ingrédients

- 300 ML DE LAIT
- 20 G DE LEVURE SÈCHE
- 500 G DE FARINE
- 5 ŒUFS
- 80 G DE SUCRE FIN
- 125 ML DE LIEFMANS 0,0 %
- 125 G DE BEURRE
- UNE PINCÉE DE SEL
- 1 C. À S. D'HUILE D'ARACHIDE

RECEPT

1. Faites légèrement chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède. Ensuite, incorporez-y la levure en remuant pour bien la dissoudre.
2. Mettez la farine dans un bol, faites un trou au centre et ajoutez-y les jaunes d'œuf, le sucre, la Liefmans 0.0 et la préparation à base de levure. Mélangez bien.
3. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la pâte. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
4. Montez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte, en ajoutant une pincée de sel. Laissez lever la pâte pendant 45 minutes à température ambiante.
5. Badigeonnez le gaufrier d'huile d'arachide. Versez un peu de pâte dans le gaufrier, fermez l'appareil et laissez cuire.



Servez selon vos envies avec des fruits et du sucre en poudre. Il ne reste plus qu'à savourer vos délicieuses gaufres à la Liefmans !

6. Astuce : Laissez tranquillement réduire les 125 ml de Liefmans restants avec 50 g de sucre jusqu'à obtention d'un sirop, et servez-le avec les gaufres !

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0