

Gaufres de Bruxelles

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 650g de lait
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 435g de farine
- 130g de beurre
- 45g de sucre

Préparation

1. Recette :Faire fondre le beurre.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis mélanger les jaunes au beurre fondu et au sucre.
3. Ajouter ensuite le rhum.
4. Incorporer environ 1/3 de la farine au mélange, et mélanger avec un fouet.
5. Ajouter ensuite 1/3 du lait avant de bien mélanger à nouveau.
6. Monter alors les blancs en neige, et les incorporer petit à petit à la pâte délicatement.
7. Faire alors chauffer votre gaufrier, et faire cuire les gaufres selon le temps indiqué par votre machine.
8. Les gaufres doivent être dorées, moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.
9. Comme toujours, elles sont meilleures dégustées immédiatement, à vous de rajouter ce qu'il vous plait dessus !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com