

RECETTE

Nutella® Gaufre de Liège

Facile

1 h 15 min



INGRÉDIENTS

POUR 15 GAUFRES

Pour les gaufres :

335g de farine

140g de beurre

2 œufs

90 ml de lait tiède

15gr de levure fraîche

20 de sucre

pincée de sel

170 g de sucre perlé C40

Pour la garniture :

150 g de Nutella® (15 g par gaufre)

Fruits de saison (fraises) -> 50 gr de fraises /service de
1 gaufre

Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PREPARATION

1 Pour les gaufres :

Mélangez les ingrédients secs (farine, sel et sucre (vanillé)) dans un grand bol.

2 Après avoir mélangé les ingrédients secs, formez un puits au centre.

3 Incorporer la levure fraîche dans le lait tiède. Mélanger jusqu'à ce que la levure se dissolve.

4 Au centre du puits, versez les œufs, le lait et la levure (mélangés précédemment). Mélangez maintenant jusqu'à obtenir une pâte homogène, vous pouvez utiliser un batteur électrique avec crochet à pâtisserie pour cela.

5 Après avoir obtenu une pâte homogène, ajoutez le beurre (légèrement ramolli). Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte et homogène.

6 Ajoutez maintenant l'un des ingrédients clés de la gaufre de Liège, le sucre perlé. Mélangez ensuite à la main sans trop pétrir ou avec un mixeur, afin de ne pas casser ou abîmer les perles.

7 Divisez la pâte en 15 et roulez-la en boules. Puis laissez-les reposer et lever pour qu'elles doublent de volume (au moins 1 heure à température ambiante).

8 Préchauffez le gaufrier pendant 10 minutes.

9 Graisser généreusement le gaufrier. Placez la pâte au centre du gaufrier, fermez et faites cuire jusqu'à ce que l'extérieur soit croustillant et que le centre soit bien cuit. Le temps de cuisson varie en fonction du niveau de chaleur et du gaufrier utilisé. Surveillez attentivement, car le sucre brûle s'il est cuit à une température trop élevée.

10 Disposez les gaufres cuites sur une grille pendant la cuisson du reste de la pâte.

11 Pour la garniture :

Servir immédiatement avec du Nutella® et des fruits comme garniture.

C'est prêt à être déguster!