

Gaufres de Liège au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 3 min	Durée : 18 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapas : 13	Astuces : 15	

Ingrédients

250G de farine
150G de sucre perlé
100G de lait
100G de beurre doux
20G de cassonade
1CàC de sel
1 oeuf
1 sachet de levure sèche

Etapas

Â»

Mettez le lait dans le bol du thermomix avec la levure.

Â»

Réglez 5 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez la farine, la cassonade, le sel et les oeufs.

Â»

Programmez 5 minutes en fonction épi.

Â»

Ajoutez le beurre en morceaux.

Â»

Mixez 5 minutes en fonction épi.

Â»

Formez une boule et laissez lever 1h30.

Â»

Dégazez la pâte, puis ajoutez le sucre perlé et mélangez à la spatule.

Â»

Faites des boules de + ou - 100G et les déposez sur du papier sulfurisé.

Â»

Laissez lever 30 minutes.

Â»

Chauffez votre gaufrier sur le thermostat 5 ou 6.

Â»

Mettez la boule de pâte au centre de la plaque, et faites chauffer 3 minutes.

Â»

Gaufres de Liège au magimix

Enlevez la gaufre liégeoise avec une fourchette, afin de ne pas se brûler, et laissez tiédir et régalez vos papilles et pupilles.