

GAUFRES LIEGEOISES

1 kg de farine

500 g farine

450 g sucre

225 g sucre

500 g beurre mou

250 g beurre mou

4 œufs

2 œufs

4 sachets sucre vanillé ou vanille liquide ou mieux grains récupérés à l'intérieur des gousses de vanille

1 c à café de bicarbonate

Battre les œufs avec le sucre et sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter le beurre ramolli, la farine et le bicarbonate

Mettre cette pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 h

Puis préchauffer le gaufrier, faire des petites boules soit avec petite cuillère soit à la main

Disposer 6 boules par plaque, fermer le gaufrier et faire cuire 2 mn à 2 mn 30.

Retirer et laisser refroidir sur grille.

Bonne dégustation

(pour info : avec 500 g de farine : il est possible de faire entre 130 à 140 gaufres)

A vos gaufriers !!!!!!!!!