



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

GAUFRES LÉGÈRES ET CROUSTILLANTES AU RAFRAICHI DE LEVAIN

⌚ 10 MINUTES

🕒 40 MINUTES

🍷 15 GAUFRES

INGRÉDIENTS

500 grammes de rafraichi de levain
80 grammes de beurre
180 grammes de lait (ici, du lait d'amande)
20 grammes (ou un sachet) de sucre vanillé
1 cuillère à café de bicarbonate
de soude alimentaire
2 oeufs

PRÉPARATION

La première étape est idéalement à réaliser la veille au soir, mais si ce n'est pas possible, les gaufres seront tout de même bonnes.

Commencer par faire chauffer le lait, soit au micro-ondes, soit sur feu doux afin de le tiédir. Découper le beurre en dés et le placer avec le lait afin de le laisser fondre légèrement. Bien mélanger et placer dans un saladier ou dans le bol d'un robot. Ajouter le rafraichi de levain et le sucre vanillé et mélanger vivement au fouet.

Laisser reposer la pâte durant une nuit, ou a défaut durant une trentaine de minutes.

Ajouter ensuite les oeufs et le bicarbonate de soude. Fouetter à nouveau vivement pendant 2 minutes, ceci afin de permettre au levain d'être bien aéré.

Faire chauffer un gaufrier. Huiler légèrement les plaques de cuisson.

Procéder ensuite à la cuisson des gaufres, en versant une louche de pâte sur chaque zone à gaufre. Laisser cuire Entre 3 et 5 minutes selon la puissance de votre gaufrier. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Les gaufres se dégustent sans attendre (elles sont meilleures!), et peuvent se conserver dans un récipient en métal durant 4 à 5 jours. Les passer quelques minutes au grille-pain avant de les manger !

