



GAUFRES



Ingrédients

Pour 14 minis gaufres (environ 40g/pièce):

1 œuf

10g de levure boulanger sèche

250g de farine

100ml de lait 1/2 écrémé ou entier

60g de yaourt entier

40g de beurre

20g de sucre fin

50g de sucre perlé



Préparation

Mélanger la levure avec le lait tiédi, laissez poser environ 10min.

Dans un robot + crochet (ou à la main), mélanger la farine, le sucre fin, le beurre très mou, le yaourt, l'œuf et le mélange levure + lait.

Pétrir environ 5min.

Laisser la pâte lever 2h ou plus.

Dégazer et ajouter le sucre perlé.

Cuisson dans le gaufrier.

Conservez-les dans une boîte hermétique, et si l'envie vous dit, passez-les dans le grille-pain pour qu'elles retrouvent leur croustillant.