



Desserts

Bar à gaufres

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes farine fermentante
100 grammes de beurre (de ferme)
250 millilitres de lait
75 grammes de sucre
1 pincer de sel
2 œufs

Pour les toppings

fruit (fraises, myrtilles, banane,..., coupés en morceaux)
mix de noix (bresilienne, noisettes, pistache,..., hachés finement)
100 grammes de chocolat fondant (fondu)
100 grammes de chocolat blanc (fondu)
100 grammes de chocolat au lait (fondu)
sprinkels (différentes couleurs)

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre et, avec un fouet, incorporez-y le sucre et le sel.

Ajoutez les oeufs avec la moitié du lait puis incorporez prudemment la farine à la pâte à l'aide d'une spatule.

Mettez enfin le reste du lait et mélangez le tout en une pâte lisse. Réservez la pâte 30 minutes au frigo et pendant ce temps préchauffez le fer.

Badigeonnez le fer à gaufres avec du beurre et déposez la pâte en petit tas avec un bâton à sucette piqué dedans.

Cuisez les gaufres bien dorées durant environ 5 minutes puis déposez-les sur un plateau ou une grille en même temps que les petits ravers de sauce chocolat et les toppings.

Laissez chacun décorer sa gaufre selon son goût avec les sauces au chocolat et les toppings au choix.

Ustensiles de cuisine

Le fer à gaufres

