

Gaufres de Bruges

Idée Recette du Moulin De Nomexy

Délayer la levure dans l'eau tiède et le lait dans votre saladier. Puis y ajouter les oeufs et le sucre fin. Mélanger Dans un autre récipient creuser un puits dans la farine et y verser le tout et le miel. Laisser reposer 15 mn. Travailler de nouveau la pâte en y incorporant le beurre et le sel. Laisser la pâte dormir 30mn et y incorporer le sucre perlé. Divisez en pâton de 100 gr et laissez pousser un peu. Faire cuire les gaufres à bon feu dans un gaufrier à maille.

Dégustez ...



*Sucre perlé
Distribué par le
Moulin de Nomexy*

Pour une dizaine de Gaufres

- 500 Gr de Farine à Pâtisserie du Moulin de Nomexy
- 2 oeufs
- 2,5 dl de Lait
- 2,5 dl d'eau
- 50 Gr de sucre
- 2 pincées de sel
- 11 Gr de levure instantanée
- 250 Gr de Beurre
- 250 Gr de sucre Perlé
- 25 Gr de Miel

