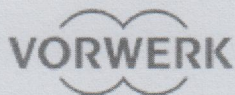




Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



GAUFRES LIÉGEOISES TM 31



Temps total: 4 min
Préparation: 4 min



portion/s



Ustensiles
gaufrier

Ingrédients

250 g de farine
150 g de lait
125 g de beurre
100 g de sucre perlé (sucre en grains)
1 oeuf
15 g de levure de boulanger

120 gr de lait
20 gr levure fraîche
250 gr farine
1 sachet sucre vanillé
1 oeuf
130 gr de beurre
100 gr sucre

Préparation

1. Décrire les étapes de préparation de votre recette
2. Mettre dans le bol le lait et la levure. Programmer 2 min 37° vit 2.

Ajouter la farine et l'oeuf et programmer 2 min

Laisser reposer la pâte 45 minutes dans le bol (fermé, recouvert du gobelet).

Pendant ce temps, couper le beurre en morceau et le laisser à température ambiante. Il ne doit surtout pas être fondu.

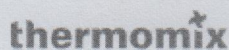
Au bout de 45 minutes (la pâte a bien gonflé), ajouter le beurre et programmer 2 min
30s avant la fin, passer sur la fonction balance, ajouter les 100g de sucre perlé, repasser sur la fonction puis terminer les 30s de pétrissage.

Laisser reposer à nouveau 30 min (bol fermé). La pâte a de nouveau bien gonflé. (Si vous avez besoin du thermomix pendant ce temps, laisser reposer la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon).

Prendre une bonne cuillère à soupe de pâte pour chaque gaufre, puis faire cuire au gaufrier. Attention quand vous sortez les gaufres, c'est très chaud (à cause des morceaux de sucre).

Commentaires & Conseils

Vous pouvez parfumer les gaufres avec du sucre vanillé ou une cuillère de rhum (à ajouter lors du 1er pétrissage).



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [peg44](#) Source: [espace-recettes.fr](#)