

Gaufrier

"La Notice"



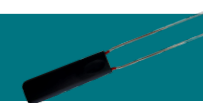
230V, 2200W , max 300°C

INVENTAIRE
AU DEPART

INVENTAIRE
AU RETOUR



Pic à gaufres



Signature



- Attendre 5 à 10 minutes pour le préchauffage et le voyant s'allumera quand l'appareil sera prêt.
- Compter 3 à 4 minutes, une fois le voyant éteint, la gaufre est prête !
- la température idéale est de 210°C pour ne pas brûler le sucre.



Recette rapide

"Gaufre Bruxelloise"



Ingédients

(10-12 gaufres)

500 g de farine

2 œufs

200 ml de lait tiède

20 g de levure boulangère fraîche (ou 7 g de levure sèche)

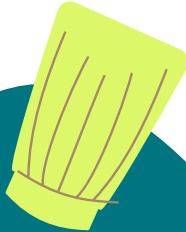
250 g de beurre mou

75 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

200 g de sucre perlé



Préparation

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 min.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- Ajouter les œufs puis le lait avec la levure. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporer le beurre mou en plusieurs fois et pétrir 5 à 10 min : la pâte doit être souple et légèrement collante.
- Couvrir et laisser lever 1h30 à température ambiante (elle doit doubler de volume).
- Incorporer délicatement le sucre perlé.
- Faire chauffer le gaufrier, sans graisser.
- Faire cuire l'équivalent d'une grosse cuillère 2 à 3 min, jusqu'à obtenir la caramélisation souhaitée.