

# LISTE DES INGRÉDIENTS

Ici sont listés les ingrédients nécessaires pour préparer votre Gaufres de Liège selon Samuel C.

**Pour vous faciliter la vie, sélectionnez les ingrédients quand vous en avez terminé avec eux**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Partie n°1</li><li>• 400 g de farine</li><li>• 25 g de sucre S0</li><li>• 1 oeuf</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 40 g de levure</li><li>• 100 ml d'eau</li><li>• 100 g de beurre</li><li>• 1 pincée de sel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Partie n°2</li><li>• 250 g de beurre à incorporer après levée</li><li>• 250 g de sucre perlé</li></ul>
--	---	--

o

## PREPARATION

### Matériel

Fer à mailles larges 4/5 et Batteur et fourchette pour retirer la gaufre du fer

### Gaufres

Faire une pâte levée sans trop de corps avec les sept premiers ingrédients de la recette (pâte semi-ferme)

-Laisser bien reprendre (un peu lever) 1/4 d'heure environ - Incorporer les 250 g de beurre contenu indiqués dans la deuxième partie de la recette

Bien travailler pour obtenir une pâte lisse, homogène, ayant du corps - Incorporer le sucre perlé - Peser, diviser, rouler immédiatement

Laisser lever recouvert d'un film plastique ou dans l'armoire à fermentation pendant 45 minutes

Cuisson - Fer bien chaud pour éviter à la gaufre de sécher