

GAUFRES SECHES HAUT-MARNAISES

Proposée par Christiane B.

Ingrédients pour 70 petites gaufrettes (8x 12 cm)

- 500g farine
- 120g sucre poudre
- 1/2L de crème
- 100g beurre doux
- 1/2L d'eau
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix : sucre vanillé
+ ou- 1 verre à liqueur d'eau de vie

Préparation :

Mélanger crème + sel + sucre + parfum(s)

Ajouter la farine et eau petit à petit, alternativement

Terminer par le beurre fondu

Laisser reposer à T°C ambiante, couvert d'un linge au moins une heure

Rajouter un peu d'eau si nécessaire (pâte + épaisse que la pâte à crêpes)

Cuisson

Utiliser un fer à gaufres électrique spécial gaufres sèches préchauffé.

Placer environ une cuillerée à soupe de pâte par gaufre. Fermer et tenir appuyé qqes secondes. Cuisson : 2 à 3 min par gaufre

N.B. : J'utilise un fer à gaufres Lagrange, muni de 3 jeux de plaques (gaufrettes, gaufres et croque Monsieur)