Gaufres liégoises Agrumes

POUR 6 PERSONNES | PRÉPARATION 20 MIN | REFROIDISSEMENT 3 MIN

Ingrédients

1 kg de farine
20 cl d'eau
20 cl de lait
50 g de sucre
2 pincées de sel
100 g de levure
4 œufs
500 g de beurre
500 g de sucre perlé
Tranches d'oranges confites *
Sirop d'agave,
miel * ou sirop d'érable

Ustensile spécifique :
Gaufrier

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Délayez la levure dans l'eau et le lait. Ajoutez les œufs et le sucre. Mélangez.
2. Creusez un puits dans la farine et versez-y le tout. Travaillez la pâte en y incorporant le beurre et le sel.
3. Laissez reposer la pâte 30 min et incorporez-y le sucre perlé.
4. Mettez dans le gaufrier environ 100 g à la fois et dorez juste à point (environ 2 à 3 min par gaufre).
5. Une fois cuites, décorez avec des tranches d'oranges confites et versez du sirop sur la gaufre.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt