

## GAUFRES DE LIÈGE DIVINE

La gaufre de Liège ou gaufre au sucre est tout simplement irrésistible. Parfois quand on se promène en ville, on sent de loin une bonne odeur de gaufre de Liège et l'eau vient à la bouche.



### INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 75 g de levure
- 0,5 l de lait
- 50 g de sucre cristallisé
- 2 oeufs
- 500 g de beurre
- 50 g de miel
- 10 g de sel
- 700 g de sucre perlé

### RECETTE

- Mélangez la farine, la levure, le lait et l'eau tiède.
- Ajoutez le sucre cristallisé, les oeufs, le beurre, le miel et le sel.
- Ajoutez encore le sucre perlé et travaillez en une pâte homogène.
- Versez la pâte dans un gaufrier traditionnel et laissez cuire jusqu'à ce que la gaufre soit bien consistante.
- Un conseil : on la déguste chaude !