

Gaufres au four sucrées

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Repos :		15 min
Cuisson :		25 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pâte à gaufres sucrées

1 sachet(s) de levure sèche Gourmandises® 250 g d'eau 125 g de farine T55 100 g de fécule de maïs (maïzena) 10 g de sucre vanillé maison
70 g d'huile de pépins de raisin

Cuisson des gaufres au four

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

PÂTE À GAUFRES SUCRÉES

Préchauffer le four à 230°C. Placer les moules à gaufres sur la plaque alu perforée. Verser le sachet de levure et l'eau dans le bol, tiédir 35 secondes - 40°C - vitesse 2.

	35 sec	40 °C	2	
--	--------	-------	---	--

Ajouter la farine, la fécule de maïs, le sucre vanillé et l'huile. Mélanger 2 minutes - vitesse 3 à 5.

	2 min		3-5	
--	-------	--	-----	--

Placer un torchon sur le bol et laisser pousser 15 minutes.

			0	
--	--	--	---	--

CUISSON DES GAUFRES AU FOUR

8 minutes avant la fin de la pousse, placer les empreintes au four à vide. Garnir les moules à gaufres sans tarder et enfourner 15 minutes à 230°C (selon four).

			0	
--	--	--	---	--

Placer une toile Silpain à la sortie du four puis une autre plaque alu perforée. Retourner l'ensemble et retirer le moule à gaufres. Placer 10 minutes au four. A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie. Garnir selon vos envies.

			0	
--	--	--	---	--