

Gaufrettes au sucre roux



Voilà longtemps que j'avais envie de tester des petites gaufrettes maison et bien voilà ! Chose faite ! Ces gaufrettes sont vraiment très gourmandes fourrés au sucre roux (qui est une idée de moi ^^), celui-ci fond pendant la cuisson et c'est vraiment...MIAM. Elles sont très simples et rapide à réaliser tout comme à les déguster ! Tout en légèreté c'est parfait après les fêtes, se faire plaisir tout faisant attention !

Pour environ 16 gaufrettes

Ingédients:

250g de farine

80g de sucre

100g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1 oeuf

3g de levure de boulanger fraîche

2 sucres en morceaux

Sucre roux

Préparation:

Mettez la levure de boulanger émiettée dans un bol. Délayez avec 3c. à soupe d'eau tiède et les morceaux de sucre. Laissez reposer 1/2H.

Versez 150g de farine dans un saladier et versez-y la levure délayée. Incorporez en délayant progressivement l'oeuf, le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre.

Ajoutez alors le reste de farine et mélangez de façon à obtenir une pâte bien homogène.

Préparez des petites boules de pâte d'environ 30g. Coupez ces dernières en deux, aplatissez-les légèrement et dans une des parties déposez du sucre roux (une petite c. à café environ) refermez ensuite avec l'autre partie de pâte. Roulez-les délicatement et aplatissez-les légèrement entre les paumes de vos mains.

Faites chauffer votre gaufrier avec des plaques à gaufrette et graissez-les légèrement avec un peu de beurre. Faites cuire les gaufrettes 2 à 3min. Elles doivent être joliment dorées.

Servez sans attendre ou réservez dans un endroit légèrement chaud.