

## Gaufres feuilletées au chocolat milka caramel®



Samedi c'est la Chandeleur, alors pour cette année je ne me suis pas lancé dans la réalisation de crêpes mais plutôt de gaufres ! Et pas n'importe lesquels, celles qui font un tabac en ce moment sur la blogosphère ! De délicieuses gaufres feuilletées au chocolat milka au caramel®, eh oui à mon tour je donne ma petite version ! C'était vraiment délicieux, très gourmand, on a adoré ! J'ai fait ma pâte feuilletée moi-même, une pâte feuilletée express (je referais la recette et je vous la proposerais en image car elle était vraiment excellente, bien feuilletée !).

### Pour 18 gaufres

#### Ingrédients:

500g de pâte feuilletée

200g de chocolat milka caramel®

#### Préparation:

Étalez la pâte feuilletée assez finement sur un plan de travail fariné. Coupez à l'aide d'un cercle d'environ 12cm de diamètre. Procédez de cette façon jusqu'à épuisement de la pâte.

Coupez le chocolat en petit morceaux.

Déposez des morceaux de chocolat en centre de la moitié des cercles. Recouvrez-les avec l'autre moitié des cercles de pâte.

Allumez votre gaufrier et laissez-le bien chauffer. A l'aide d'un pinceau graissez-le un peu avec du beurre.

Faites cuire les gaufres environ 5min. Maintenez-les au chaud dans votre four à 50-60°C.

Dégustez chaude ou tiède quand le chocolat et le caramel sont encore fondant...hummm...♥.