

# Gaufres liégeoises

Préparation : 15 min

Repos : 1h15 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 12

## Ingédients

- 250 g de farine
- 6 g de levure
- 30 g de fécule de maïs
- 30 g de cassonade
- 12 cl de lait (végétal!)
- 80 g de margarine (végétale!)
- 80 g de sucre perlé

## Préparation

Mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure et la cassonade.

Ajouter le lait.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir et former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant une heure.

Ajouter le sucre perlé.

Faire des boules (~50g).

Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.

Faire cuire.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 30 juin 2018

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)