

387 kcal /  
portion

# GAUFRES LIÉGEOISES CACAHUÈTE



## Préparation

- Tiédir le lait, délayer la levure et laisser reposer 5 min.
- Mélanger la farine, le sel, le sucre, ajouter l'œuf et la levure délayée dans le lait.
- Pétrir environ 10 min puis ajouter le beurre coupé en dés. Poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que le beurre soit incorporé.
- Laisser pousser la pâte couverte d'un torchon à température ambiante environ 1h30.
- La dégazer, incorporer le sucre perlé puis former 10 boules de 50 g environ et les aplatir légèrement.
- Chauffer le gaufrier, huiler les plaques et cuire chaque gaufre environ 5 min. Retourner l'appareil à mi-cuisson. Les gaufres doivent être bien dorées.
- Verser sur chacune d'elle la **Sauce Sensations Peanut NESTLÉ® Docello®** et les **Billes Croustillantes CRUNCH®**.
- Suggestion : Vous pouvez accompagner les gaufres avec quelques morceaux de fruits.



## INGRÉDIENTS

Gaufres liégeoises :  
 1 œuf entier  
 20 g de sucre  
 250 g de farine  
 10 g de levure fraîche de boulanger  
 10 cL de lait entier  
 125 g de beurre  
 1 g de sel  
 100 g de sucre perlé

Garniture :  
 100 g de Billes Croustillantes CRUNCH®  
 150 g de Sauce Sensations Peanut NESTLÉ® Docello®

