

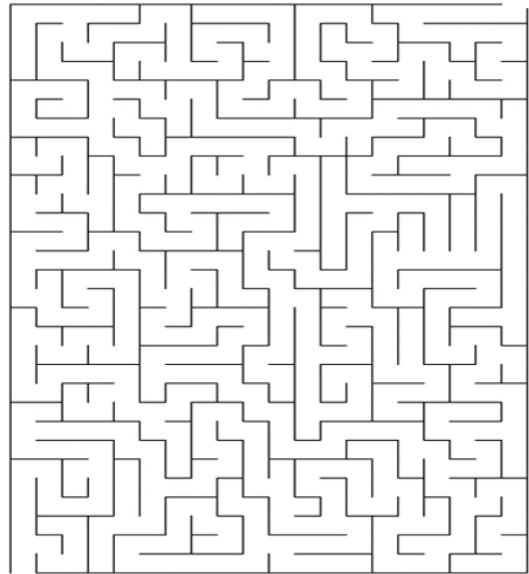
# L'atelier MJC N°5

## Coloriage du jour 1



## Jeu du jour

De la cabosse à la tablette



## Coloriage du jour 2



## La recette du jour



### Ingrédients pour 6 pers. :

400 gr de farine • 200 gr de beurre mou • 15 cl de lait • 2 oeufs • 150 gr de sucre perlé • 25 gr de levure boulangère fraîche • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel

### Préparation :

Commencez cette recette de pâte à gaufres liégeoise en faisant tiédir le lait dans une casserole. Délayez ensuite la levure en vérifiant que le lait ne soit pas trop chaud.

Dans un saladier, mélangez la farine, les œufs entiers, le sucre vanillé, le sel et le mélange lait/levure préparé à l'étape précédente. Pétrissez bien la pâte à l'aide d'une spatule.

Laissez gonfler la pâte 30 min sous un linge propre. Incorporez alors le beurre mou en pétrissant à la main. Votre beurre ne doit pas être fondu pour éviter que la pâte ne soit trop collante. Incorporez enfin le sucre perlé, mélanger et diviser la pâte en 12 petites boules.

Laissez gonfler la recette de pâte à gaufres 15 min de plus puis faites-la cuire dans un gaufrier 1 à 2 min par gaufre. Servez votre gaufre Belge chaude ou tiède pour le dessert.