

Gaufre Biscoff®

13 étapes
8 portions

La touche finale parfaite pour vos gaufres: toute la gourmandise et l'onctuosité de la pâte à tartiner Biscoff®.

Ingrédients

Gauffres

3 œufs
375 g de lait entier
20 g de levure fraîche ou 7 g de levure instantanément séchée
375 g d'eau tiède
450 g de farine autolevante
150 g de beurre fondu
Pincée de sel

Pour servir

Fruits rouges
pâte à tartiner Biscoff®
Des miettes de biscuits Biscoff®
Chantilly fouettée

Préparation

1. Séparez les œufs dans deux bols et placez les jaunes d'œufs dans un bol pour préparer la pâte à gaufres.
2. Ajoutez le lait et la levure et fouettez jusqu'à ce que la levure soit dissoute. Ajoutez maintenant l'eau tiède.
3. Ajoutez la farine tamisée dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de morceaux.
4. Ajoutez le beurre fondu et le sel une fois que la farine est bien incorporée.
5. Dans un bol séparé, mélangez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient moelleux.
6. Incorporez délicatement les blancs d'œufs dans la pâte à gaufres. Faites attention à ne pas trop mélanger.
7. Laissez reposer la pâte environ 20 minutes à un endroit bien chaud.
8. Préchauffez la gaufrier et graissez-la d'huile ou de beurre si besoin.
9. Versez la pâte dans la gaufrier.
10. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Transférez sur une grille de refroidissement ou gardez-les au chaud au four.
11. Quand vous serez prêt à servir les gaufres, réchauffez la pâte à tartiner Biscoff®.

12 Décorez les gaufres de fruits rouges et versez le Biscoff® fondu sur le dessus.

13 Ajoutez la crème fouettée, saupoudrez de miettes de biscuits Biscoff® et vous êtes prêt à servir.