

GAUFRES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE

<u>Ingrédients pour :</u>	4 personnes	8 personnes	20 personnes
Farine de châtaigne	30 g	60 g	150 g
Farine de blé T45	35 g	70 g	175 g
Maïzena	35 g	70 g	175 g
Levure de boulanger	5 g	10 g	25 g
Œufs	1	2	5
Lait ou bière de blé noir ou bière à la châtaigne	16 à 20 cl	32 à 40 cl	80 à 100 cl
Beurre demi-sel	30 g	60 g	150 g

Faire fondre le beurre demi-sel.

Délayer la levure dans 10 cl de lait ou de bière tiède.

Tamiser les deux farines et la Maïzena. Battre légèrement l'œuf ou les œufs avec un fouet inox et l'incorporer ou les incorporer au mélange des deux farines et de la Maïzena. Ajouter alors le lait, ou la bière choisie, petit à petit, puis la levure délayée à l'aide du fouet. Le mélange doit être parfaitement lisse. Le passer éventuellement au chinois pour faire disparaître les grumeaux. Ajouter le beurre fondu et lisser une dernière fois avec le fouet inox.

Laisser gonfler la pâte deux heures à température ambiante.

Faire chauffer le moule à gaufre. Rompre la pâte avec le fouet et l'homogénéiser à l'aide cet ustensile. Éventuellement, rajouter du lait ou de la bière. Verser la valeur d'une demi-louche de pâte dans chaque alvéole du gaufrier pour obtenir des gaufres en étoiles ou une louche entière pour des gaufres complètes.

Cuire les gaufres au moins deux minutes de chaque côté (*Gaufrier Krups*).