Recette des « gaufres sèches » (origine : Est et Nord de la France)

800 gr de farine

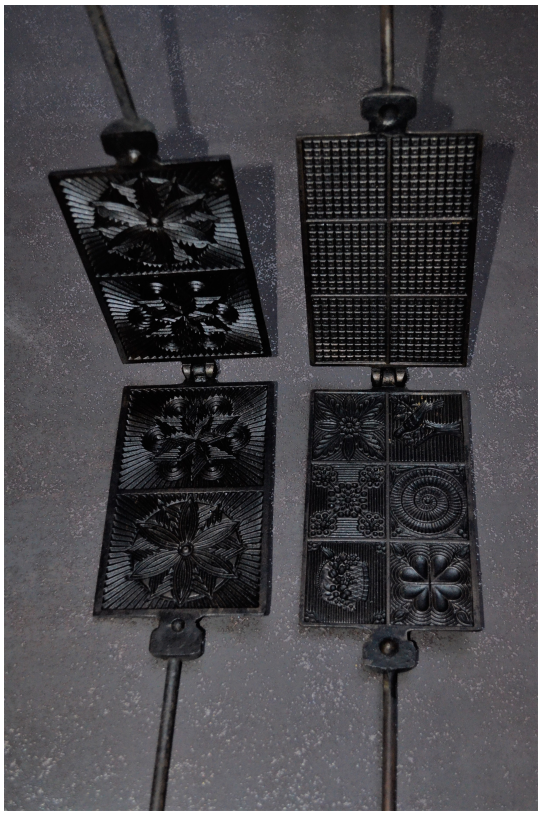
400 gr de sucre

200 gr de beurre

5 œufs

Mélanger la farine avec le sucre. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, (il ne doit pas être fondu !) puis les œufs en omelette. On va obtenir une pâte plutôt très épaisse. Sur vos appareils, il faut utiliser l'accessoire « crochet pétrisseur ». On peut ajouter à « peine d'eau », si la pâte et trop consistante

Mettre à chauffer le fer en fonte, le beurrer légèrement au départ, puis avec une cuillère à café déposer une boulette de pâte dans le milieu des motifs du moule. Refermer le moule en le maintenant appuyé afin d'obtenir des gaufres de faible épaisseur. Retourner le moule et le déplacer de temps en temps pour répartir la chaleur sur la flamme. Surveiller la cuisson qui est très rapide.

Pour cette recette, il faut compter environ une heure de cuisson.

Ci-dessous, type de moule en fonte à utiliser