

18. GAUFRE CHOCOLAT -CACAHUÈTES

ORIGINE : STYLE BELGE



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

4 càs de beurre de cacahuète*
20cl de lait
60g de cacahuètes non-salées
concassées*
2 oeufs
60g de cacao en poudre
60g de sucre en poudre
200g de farine fluide
1 sachet de levure chimique

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté| ★★

Temps | 45 minutes

RECETTE

- 01** Faites fondre le beurre de cacahuètes* avec le lait 90 secondes au micro-ondes (500W). Mélangez bien et réservez.
- 02** Dans un gros bol, mêlez la farine, la levure, le cacao et le sucre. Faites un puits et déposez-y les œufs.
- 03** Versez doucement le mélange beurre de cacahuètes/lait tout en fouettant afin d'obtenir une pâte onctueuse et fluide. Ajoutez les cacahuètes concassées*, couvrez d'un linge et laissez reposer à température ambiante environ 30 minutes.
- 04** Graissez votre gaufrier et faites cuire pendant 3-4 minutes votre préparation.
- 05** C'est prêt ! Vous pouvez aussi napper vos gaufres de chocolat fondu, de Nutella ou de chantilly.