



Gaufres coeurs tout choco

Recette pour une douzaine de gaufres

Ingrédients

- 500 g de farine
- 80 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl d'eau
- 25 cl de bière
- 25 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 30 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs

Pour la sauce au chocolat

- 20 cl de crème liquide
- 200 g de chocolat noir râpé
- 70 g de beurre

1. Préparez la sauce chocolat en faisant chauffer la crème et en la portant à ébullition.
2. Hors du feu, incorporez le chocolat râpé puis le beurre.
3. Mettez la sauce au chocolat de côté et procédez à la préparation des gaufres.
4. Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
5. Versez la farine dans un saladier.
6. Ajoutez le sel, le sucre, le cacao en poudre et les œufs.
7. Battez à l'aide d'un fouet. Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide.
8. Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu.
9. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
10. Laissez reposer 30 minutes.

Conseil

Dégustez les gaufres encore chaudes, recouvertes de chocolat fondu.