

Gaufres au beurre au fromage Rodenbach

Ingredienten:

- 150 gde fromage Brugge Rodenbach rape
- 5 œufs
- 15 gde sucre
- 1 c. à s. de miel
- 40 gde levure sèche
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 500 gde farine
- 120 gde beurre Dixmuda ou Brugge
- une pincée de sel

Préparation:

Séparer les jaunes d'œuf des blancs et battre séparément. Dissoudre la levure dans le lait tiède et ajouter les jaunes d'œuf. Tamiser la farine et ajouter au lait à l'aide d'un fouet. Quand le mélange est lisse, ajouter les blancs d'œuf, le miel, le sucre, le fromage et une pincée de sel.

Laisser reposer une heure afin que la pâte double de volume. Cuire les gaufres dans un fer à gaufres et garnir de confiture, de sucre ou de beurre. Bon appétit !

4 personen

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/gaufres-au-beurre-au-fromage-rodenbach>