

## Gaufrettes sèches de belle-maman

### Ingrédients :

- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 125 g de sucre  
(120 ml - ½ cup)
- ✓ 2 œufs (gros)
- ✓ 250 g de farine T55  
(2 x 240 ml - 2 cup)
- ✓ 1 petite pincée de bicarbonate de soude
- ✓ 1 pincée de sel fin de Guérande



### Préparation de la pâte:

Au robot pâtissier type KitchenAid®, avec batteur plat, mélanger le beurre pommade coupé en petits cubes et le sucre (1/2 cup) vitesse 4 puis 6. Ajouter les œufs et mélanger vitesse 2 puis 6. Ajouter la farine (2 cups), le bicarbonate et le sel fin de Guérande. Mélanger vitesse max quelques secondes. Sortir la pâte du bol.

Placer (en filmant le bol) au frais 1 nuit. (méthode belle-maman)

### Mon astuce pour gourmands pressés:

Placer la pâte sur un long morceau de film alimentaire. Former un boudin en roulant sur le plan de travail en maintenant les extrémités du film. Placer au frais, au moins 2 à 3h00.

### Au bout de 2 ou 3h00 (le boudin doit être dur):

Préchauffer le grill All-Clad® (standard ou XL) avec les plaques de cuisson, en mode manuel > 230°C. Couper le boudin de pâte en tranches ni trop fines ni trop épaisses.

Aplatir légèrement en couvrant la tranche avec le film. Placer sur les plaques chaudes en espaçant 4 à 6 selon taille. Cuire jusqu'à la coloration souhaitée environ 2 minutes 15 à 2 minutes 30 à 230°C.

Retirer les gaufrettes des plaques avec la pince (attention, elles sont molles).

Placer sur une volette/grille à pâtisserie ou sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme d'une tuile, le temps du refroidissement et séchage.

### Astuces :

*Horizontalité du grill:*

- Relever le pied pour gaufres sur le modèle standard
- Placer le récupérateur de graisse à l'envers sous l'emplacement de ce dernier pour le modèle XL

*Stabilité du rouleau:*

Caler le rouleau en bois dans la rainure de la planche à découper en bambou.

### Pour la conservation :

Une fois complètement froides, placer dans une boîte métallique (pour garder le côté croustillant)