



## Ingrédients

1000g de Mix Couplet Vegan & Bio pour gaufres de Liège  
350g de Sucre perlé Bio (B40)  
400 g de margarine  
300g d'eau  
70 g de levure fraîche  
2,3g de vanilline

# Gaufres de Liège Bio & Vegan

Sucre perlé B40 & Waffle Mix bio & vegan

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre perlé (3 minutes en mode lent et +/- 6 minutes en mode rapide).
2. Ajouter le sucre perlé et mélanger (1 minute en mode lent). La pâte doit être à 27°C.
3. Former des boules de pâte de 70g et laisser pour fermentation finale pendant +/- 75minutes à 29°C – 85% R.H.
4. Cuire dans un fer à gaufres à 180°C pendant +/- 2 min.