

# Gaufres congolaises

## ou gaufres « poussière »

**Quantité** : 21 galettes – **Préparation** : 30 mn – **Cuisson** : 5 mn par fournée

**Dessert congolais** – **Prix de revient** : 0.15 € la galette (au 30 juin 2023)

**Ingrédients** :

- 600 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 2 à 3 gros œufs
- 100 gr de sucre
- 2 c. à soupe de sucre vanillé
- 1 c. à café de sel



**Préparation** :

Sortir le beurre quelques heures avant pour qu'il soit bien mou.

Mettre la farine dans un saladier. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel puis mélanger.



Ajouter le beurre bien mou et 2 œufs. Commencer à pétrir la pâte avec les doigts pour amalgamer tous les ingrédients. Si la pâte ne semble pas assez souple, ajouter le 3<sup>ème</sup> œuf.

Continuer à pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. La pâte peut-être un peu collante.

*(Si la pâte est trop molle, ajouter un peu de farine. A l'inverse, ajouter 1 œuf surtout s'ils sont petits comme les miens, j'ai mis 4 œufs au total)*



La former en boule, la déposer dans le saladier légèrement fariné et la laisser reposer pendant 30 mn couverte avec un torchon.

---



Au bout de ce temps, prélever de la pâte pour former des boules de la grosseur d'une petite balle de ping-pong et les poser sur une plaque.

En principe avec cette quantité, on fait entre 18 et 21 gaufres. On peut aussi faire des galettes plus petites.

Couvrir la plaque avec un torchon et laisser reposer encore 15 mn.

---



Mettre le gaufrier à chauffer et le graisser un peu.

Déposer une boule de pâte au centre de chaque emplacement et faire cuire environ 5 à 6 mn selon la puissance.

Elles doivent être dorées.