



Faire son propre gâteau aux gaufres et à la mélasse



Ingrédients

- 200 grammes de beurre
- 4 œufs
- 100 gramme de sucre blanc
- 100 gramme de sucre roux
- 200 gramme de farine auto levante
- Pincée de sel
- Pincée de cannelle
- 2 paquets de gaufres au sirop Henri Willig

La préparation

Fournitures

- Moule à gâteau
- Papier sulfurisé
- Batteur
- Spatule

Recette

S'assurer que tous les ingrédients sont à température ambiante et préchauffer le four à 160 degrés.&graisser le moule à gâteau et le tapisser de papier sulfurisé. Battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux à l'aide du batteur.&ajouter les quatre œufs au beurre et battre lentement.

Mélangez le sucre en poudre blanc, le sucre en poudre brun clair, la farine auto-levante, le sel et la cannelle et ajoutez-les au mélange beurre-œufs.&mélanger tous les ingrédients pendant une minute avec le batteur. Mélanger tous les ingrédients pendant une minute à l'aide du batteur ;

Hacher un paquet de gaufrettes au sirop Henri Willig en petits morceaux. Incorporer les morceaux de gaufrettes au sirop à la pâte à gâteau. Mettre la pâte à gâteau dans le moule à gâteau.

Hacher la moitié de l'autre paquet de gaufrettes au sirop Henri Willig en petits morceaux stroopwafels en petits morceaux. Les saupoudrer sur la pâte à gâteau. Le reste des gaufrettes au sirop est destiné à vous faire patienter, mais vous pouvez aussi mettre un paquet entier sur le dessus.

Mettez le gâteau au four et faites-le cuire pendant 70 minutes à 160 degrés.&laisser refroidir le gâteau pendant une heure avant de le découper, mais il est meilleur tiède.

Le gâteau est meilleur tiède ;