

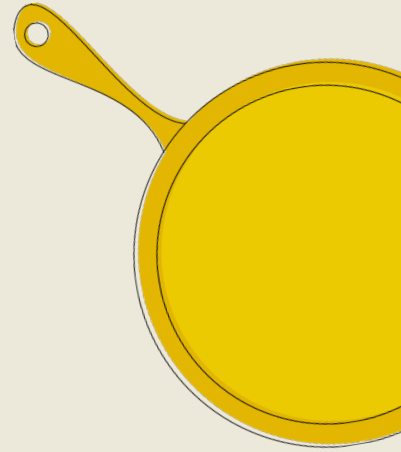


# GAUFRES BOMBA ATOMICA

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 280 g** de farine
- 4** gros oeufs
- 70 g** de sucre
- 1 c.à.c** de levure
- 1** gousse de vanille
- 100 g** de beurre fondu
- 250 g** de mascarpone
- 300 g** de lait ribot
- 3 c.à.s** de marshmallows
- Sel



## RÉALISATION

*Pensez à sortir vos ingrédients une heure ou deux avant de lancer la réalisation des gaufres pour qu'ils soient tous à température ambiante.*

- 1.** Faire fondre le mascarpone dans le lait ribot dans une casserole à feu doux.
- 2.** Dans l'attente, mélanger dans le bol d'un robot mixeur la farine, les graines de gousse de vanille, la levure et 50 g de sucre.
- 3.** Ajouter doucement le beurre fondu préalablement refroidi, sans cesser de mélanger.
- 4.** Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs et ajouter les jaunes au bol du robot mixeur. Continuer de mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés au mélange.
- 5.** Ajouter le lait ribot et le mascarpone fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.

*La tiédeur du lait ribot va aider à déclencher la pousse de la pâte.*

- 6.** Couvrir la pâte d'un torchon propre et laisser pousser la pâte à température ambiante pendant au moins une heure. Elle doit doubler de volume.
- 7.** Monter fermement le blancs en neige avec le sucre restant et les incorporer délicatement à la pâte à gaufres.
- 8.** Incorporer les mini marshmallows au mélange.
- 9.** Préchauffer le gaufrier. Lorsqu'il est bien chaud, verser une louche de pâte dans l'appareil et laisser cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle ait une belle couleur dorée. (Le temps de cuisson peut varier selon votre appareil.)  
*Pour des gaufres encore plus gourmandes, ajouter quelques grains de sucre roux dans le fond du gaufrier. Vos gaufres seront alors légèrement caramélisées.*
- 10.** Laisser refroidir les gaufres quelques instants sur une grille pour qu'elles forment une fine croûte croustillante. Servir avec les garnitures de votre choix (sucre glace, sirop d'érable, noix de coco...).