Gaufres salées au fromage à raclette

2 pers | 15 mn | 15 mn | 1 h 45 mn

Les **ingrédients**

- 8 tranches de fromage à raclette
- 10 cl de lait
- 15 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 2 c. à c. de levure
- 370 g de farine
- 1 pincée de sel

La **recette**

Étape 1

Dans un récipient, mélanger le lait, le sucre, les oeufs et la levure. Ajouter la farine, le beurre et le sel puis mélanger. Laisser lever pendant environ 1h.

Étape 2

Fariner légèrement le plan de travail, former une boule puis la diviser en 16 morceaux égaux. Prendre le premier, déposer la moitié d'une tranche de fromage à raclette puis rabattre la pâte pour faire une boule. Filmer chaque boule puis laisser reposer 45 mn.

Étape 3

Faire chauffer le gaufrier, le graisser légèrement et déposer une boule dans chaque moule. Refermer et laisser cuire.