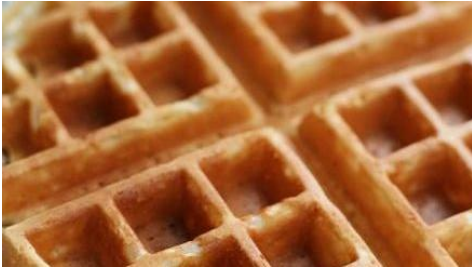


Recette de gaufres



Produits nécessaires :

- 2 tasses de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de levure chimique (cuillères à soupe)
- Une tasse et demie de lait frais
- 1/3 de tasse de matière grasse (huile/beurre)
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- Vanille

Si vous avez plus d'enfants, vous pouvez doubler la préparation.

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol pratique et fouetter les œufs, le lait et l'huile dans un autre bol. Mélangez bien les deux mélanges, puis ajoutez le mélange d'œufs au bol d'ingrédients secs. Mélangez délicatement et le mélange pour gaufres est prêt.

Préchauffer le gaufrier, le graisser avec un peu d'huile et, à l'aide d'une grande cuillère ou d'une petite louche, verser une partie du mélange dans l'appareil. Faire cuire selon les instructions du fabricant de l'appareil (jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées).