Gaufres légères à la vanille

Des gaufres croustillantes dehors et aériennes dedans, parfumées à la vanille. Prêtes en quelques minutes pour le goûter.

6 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 350 ml de lait
- 80 g de beurre fondu
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol, le beurre fondu en dernier.
2. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
   30 sec / vitesse 5
3. Laisser reposer la pâte 15 minutes.
4. Cuire les gaufres dans un gaufrier bien chaud et graissé, 3 à 4 minutes chacune.
5. Servir tièdes avec du sucre glace ou de la confiture.

Le conseil de Tiha
Pose les gaufres cuites sur une grille, jamais l'une sur l'autre, elles resteront croustillantes.

Conservation : 2 jours en boîte, à réchauffer au grille-pain.