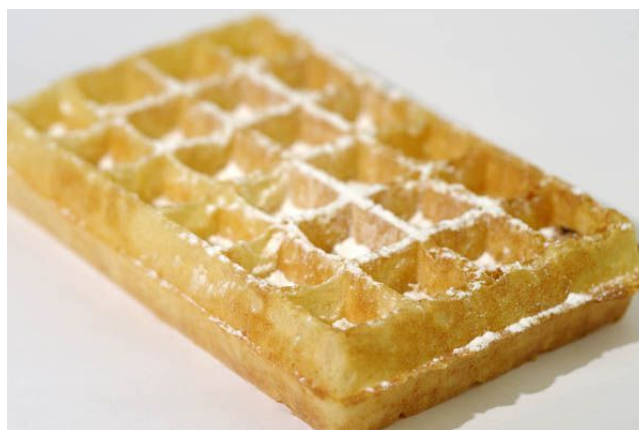


Gaufres

(Pour 12 portions)

Ingrédients :

- **80g de beurre**
- **75g de sucre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 œufs**
- **200g de farine**
- **5,5g de levure chimique**
- **¼ litre de lait**



Préparation :

- **Faire fondre de beurre, et mélangez-le au sucre et au sucre vanillé**
- **Battre 2 œufs entiers et un jaune d'œuf à la fourchette**
- **Réservez le troisième blanc, à part, pour le battre en neige.**
- **Ajoutez les œufs battus au mélange précédent**
- **Joignez la farine tamisée avec la levure en poudre**
- **Versez un peu de lait, en délayant progressivement pour ne pas faire de grumeaux (cuillère en bois)**
- **Battre le blanc d'œuf en neige, et incorporer délicatement à la pâte**
- **Graisser le gaufrier, et les faire cuire pendant 2 à 3 min.**