

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Gaufre vanille

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Portions : 6

Cette recette est : Publique

Catégorie : desserts_gaufres_crepes

Ingrédients

2 tasses (500 ml) farine tout-usage

3 c. à thé (5 ml) de soda

2 oeufs

1 1/2 de tasse (375 ml) lait

3 c. à soupe (45 ml) beurre

1 c. à soupe (15 ml) sucre

1 1/2 c. à thé de vanille

+ CANNEL.

Étapes

Étape 1:

Dans un bol, battre les oeufs. Ajouter le lait.

Étape 2:

Mélanger les ingrédients secs ensemble et ajouter au mélange liquide. Bien mélanger le tout.

Étape 3:

Vaporiser le gaufrier de Pam ou mettre un peu de beurre.

Étape 4:

Placer 1/3 tasse (85 ml) de pâte par gaufre dans le gaufrier.

Étape 5:

Cuire environ 5 min.

Recette par : Maryse