# [Gaufres à l'ancienne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/328816/1147648804/gaufres_a_l_ancienne.shtml)note_4

|  |
| --- |
|  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Gaufres à l ancienne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/328816/1147648804/gaufres_a_l_ancienne.shtml)  **Pour 6 personnes :**   Pour 12 gaufres :   2 oeufs   3 cuillères à soupe de sucre   2 sachets de sucre vanillé   65 cl de lait   500 g de farine   1 cuilère à café rase de levure chimique   60 g de beurre fondu |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 60 mn | | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et faire un puits. Ajouter au centre, le lait, le beurre fondu et les oeufs. [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte lisse, sans grumeaux. Recouvrir d'un linge propre et laisser poser 1 heure. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** J'ajoute de la cannelle, ou du rhum, un zeste de citron, de la fleur d'oranger, pour varier les plaisirs... | |
|  |