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

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gaufres à l ancienne **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... |

 |
|  |