**Gaufres délicieuses**

**De délicieuses gaufres rapides à réaliser, moelleuses et croustillantes !**

Pour 5 personnes   
Temps de préparation : 10 mn   
Temps de cuisson : 30 mn   
Temps de repos :   
Nombre d'unité : 10

**Ingrédients**

* 200 g de farine fluide
* 100 g de maizena
* 2 oeufs
* 10 cl de crème liquide
* 10 cl de lait
* 20 cl d'eau
* 1 cuillère à café d'extrait de vanille
* 1 pincée de sel

**Matériel**

- Un gaufrier  
- Un batteur électrique

**Préparation**

1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et monter les blancs en neige.

2 Mélanger la farine, les jaunes d'oeufs, l'extrait de vanille, le lait, le sel et l'eau.

3 Incorporer délicatement les blancs en neige puis ajouter la crème liquide et mélanger doucement.

4 Cuire les gaufres dans une gaufrier pendant environ 5 minutes chacune.

5 Déguster bien chaudes saupoudrées de sucre glace, de chocolat ou de confiture...

Conseils et astuces

Les cuire juste avant de les déguster, elles sont meilleures.