**Gaufres faciles**

**INGRÉDIENTS**

* Nb de personnes :
* 500 g de farine
* 250 g de sucre en poudre
* 100 g de beurre
* 2 oeufs
* 4 dl de lait
* 1/2 sachet de levure
* huile
* sel

**PRÉPARATION**

* Préparation : min
* Cuisson : min

1. Prenez une terrine et versez-y la farine et la levure..
2. Ajoutez le sucre et un peu de sel puis mélangez.
3. Prenez un bol, cassez-y les oeufs puis battez-les.
4. Ajoutez-les ensuite au mélange farine/sucre/sel.
5. Incorporez ensuite le beurre, 3 c. à soupe d'huile et le lait pour obtenir une pâte assez souple.
6. Chauffez et enduisez le gaufrier de graisse à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'huile.
7. Mettez 1 c. à soupe de pâte sur le côté creux du moule, puis faites cuire les gaufres sans oublier de les retourner.
8. Sortez-les du gaufrier et saupoudrez-les de sucre avant d