

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** Environ 8 gaufres

## Gaufres maison



### Ingrédients :

- 500 ml de farine
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 440 ml de lait
- 90 ml d'huile végétale
- 2 gros œufs

### Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer le mélange cinq minutes.
2. Une fois votre gaufrier chaud, y verser 1/3 de tasse de mélange au centre de la grille et étalez-la avec une spatule jusqu'à 1 po du bord. Fermez le couvercle et faire cuire jusqu'à la couleur désirée.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2012/01/jaime-les-dimanches.html>