

Gaufres de paresseuse

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à table de sucre (Tous à vos chaudrons remplace parfois par du sirop d'érable)
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/2 c. à table de sel
- 1 3/4 tasse de lait
- 6 c. à table d'huile végétale
- 1 c. à table de vanille
- 2 gros œufs

Préparation

1. Faire chauffer votre gaufrier et huiler légèrement les plaquettes.
2. Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients et bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le tout soit homogène.
3. Laisser reposer le mélange pendant 5 minutes.
4. Ajouter la pâte dans votre gaufrier et faire cuire selon le manuel d'instruction de votre gaufrier.
5. Servir vos gaufres chaudes avec une montagne de fruits et du bon sirop d'érable

Source: Tous à vos chaudrons