

## Gaufres moelleuses



### Pour 8 gaufres

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 2-3 minutes par gaufres**

- 250 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 125 g de sucre
- 125 g de margarine ou beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs

Mettez la margarine ou le beurre mou dans le bol du robot avec les sucres. Mélangez à vitesse moyenne. Ajoutez les oeufs 1 par 1. Ajoutez la farine.

Mélangez à vitesse rapide afin que la pâte soit bien aérée et mousseuse. *Je n'ai pas obtenu une pâte mousseuse en utilisant la feuille de mon robot.*

Préchauffez le gaufrier huilé. Déposez des portions de pâte à l'aide d'une cuillère à glace (c'est l'idéal quand la pâte est épaisse comme ici). Laissez cuire 2 à 3 minutes en fonction de la puissance de votre gaufrier.

Ne les laissez pas trop cuire pour obtenir des gaufres moelleuses.

Dégustez-les aussitôt, sinon passez-les quelques secondes au micro-onde.

Saupoudrez de sucre glace.