THE J.M. SMUCKER Co

Gaufres légères et duveteuses

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	N/A	8	N/A

Ingredients

- 2 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) d’huile végétale
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1 3/4 tasse (425 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 4 c. à thé (20 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel

Directions

Step 1:

Fouetter les œufs, le sucre, l’huile et la vanille dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu’à ce qu’il ne reste que quelques grumeaux. Graisser le gaufrier et le préchauffer à moyen vif.

Step 2:

Verser la pâte sur le gaufrier, ½ tasse (125 ml) à la fois et faire cuire jusqu’à ce que la gaufre soit dorée.

Images

