**Gaufres molles**

**250 g de beurre doux
500 g de farine
200 g de sucre**

**2 sachets de sucre vanillé
5 œufs
5 g de levure chimique
40 cl de lait**

Mélangez les œufs, les sucres et le beurre ramolli mais non fondu à l'aide du fouet (pièce plate) du robot de cuisine.

Tamisez la farine, mélangez-la à la levure chimique et ajoutez-la à la cuillère. Ajoutez ensuite le lait par petites quantités et continuez à mélanger jusqu'à ce qu'une pâte lisse se forme.

Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes. Pendant ce temps, chauffez le gaufrier. Graissez les plaques avec de l'huile d'olive en spray.

Versez la pâte dans les moules à gaufres, étalez-la uniformément et fermez le couvercle. Après 3 ou 4 cuissons, vous obtiendrez les gaufres moelleuses jaune d'or dont vous rêvez.