**Gaufres légères** (recette Jean-Jacques)

Pour 6 gaufres :

120g de Farine (ou maizena)

2 oeufs

125 ml de lait

1 CS d’huile neutre

1 sachet de levure chimique

1 sachet sucre vanillé

Battre les blancs d’oeuf en neige (robot : vitesse 7, 3’). Mélanger au fouet jaunes d’oeuf, huile, sucre vanillé, lait et farine. Ajouter le blanc d’oeuf en neige, et la levure juste avant la cuisson.

Cuire 3 à 4 min dans le gaufrier