

Gaufres à la cannelle (frisonnes)



Les gaufres belges

(pour 12 à 14 pièces)

125 g de beurre ramolli

90 g de sucre

2 cuillérées à soupe de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 cuillérée à café de cannelle

3 œufs

250 g de farine

1 cuillérée à café de levure

$2\frac{1}{2}$ dl d'eau tiède

Battre en mousse le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la cannelle et les œufs. Mélanger la farine et la levure et les ajouter alternativement avec l'eau.

Par gaufre, il faut 1 dl de pâte.

Saupoudrer de sucre à la cannelle.