

## *Gaufres à la cannelle au four*

### *Pour 8 gaufres*

*3 œufs*

*410ml de lait*

*240g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*1/2 cuil à café de sel*

*110g de beurre*

*1 cuil à café de poudre de cannelle*

Préchauffez le four à 220°C.

Faites fondre le beurre et mélangez-le au lait et aux œufs. Ajoutez la farine, le sel, la levure et la cannelle. Mélangez bien au fouet (ou au mixer plongeant) pour obtenir une pâte homogène.

Posez les moules sur une plaque de four et versez votre pâte dans les empreintes, enfournez à 220°C en plaçant la plaque à mi hauteur et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes.

Sortez la plaque du four et retournez-la sur une autre plaque. Laissez un peu refroidir avant de démouler les gaufres puis remettez-les au four pendant 5 minutes pour qu'elles soient bien dorées.