

# La montagne de gaufres !

250g de farine de blé – 250g de farine de blé complet – 6 œufs  
– 1L de lait – 10cl d'huile de colza – 3 sachets de sucre  
vanillé – 1 sachet de levure chimique.

Mettez le tout dans un blender et bien mixez pendant 5min de façon à ce que le mélange soit bien homogène. Il n'y a plus qu'à faire chauffer la pâte dans une appareil à gaufre.

Après on met ce qu'on veut dessus : sucre, caramel, Nutella, chantilly, ...