**Recette de gaufres au four**

**pour 16 à 24 gaufres**

6 œufs blancs et jaunes séparés
700 g de lait
400 g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
150 g de sucre en poudre
150 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Séparer les blancs des jaunes d’œuf. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
Dans un saladier fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter le lait en mélangeant vivement et ajouter ensuite la farine et la levure chimique. Bien mélanger pour éviter les grumeaux. Ajouter une pincée de sel et le beurre fondu. Ajouter éventuellement le rhum ou l'eau de fleur d'oranger. Incorporer délicatement les blancs neige.

Faire cuire dans le four préchauffé (210°) pendant 10 minutes. Le dessus doit dorer un peu. Démouler les gaufres sur la plaque de cuisson ou papier cuisson. Laisser cuire les gaufres démoulées côté lisse contre la plaque pendant 6-7 minutes.
Faire de même avec les autres fournées.