

RECETTE DES GAUFRES CŒURS QUATRE-QUARTS



Pour environ 2 douzaines

Ingrédients :

- ½ sachet de sucre vanillé
- 200g de farine
- 200g de sucre
- 200g de beurre
- 200g d'œufs (environ 3 moyens)
- ½ sachet de levure chimique

Matériel :

- 1 fouet
- 1 couteau
- 1 saladier
- 1 bol ou casserole
- 1 gaufrier
- 1 louche

1 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-onde ou dans une casserole.

2 Mélanger le sucre, la farine, la levure, le sucre vanillé et les œufs et rajouter le beurre fondu. Bien fouetter pour obtenir une pâte bien lisse.

3 Laisser reposer 30min à 1h.

4 Déposer au centre du gaufrier une petite louche de pâte et laisser cuire.

5 Découper les cœurs et déguster-les.