



Je cuisine

GAUFRES COEUR QUATRE-QUARTS

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 minutes

par série

INGREDIENTS *pour 2 douzaines de cœurs*



200 g de
farine



200 g de
sucre



200 g de
beurre



3 œufs
(200g)



$\frac{1}{2}$ sachet
levure
chimique



$\frac{1}{2}$ sachet
sucre
vanillé

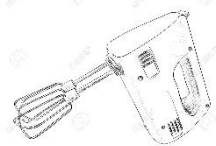
MATERIEL



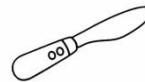
1 gaufrier



1 saladier
ou une
casserole



1 fouet

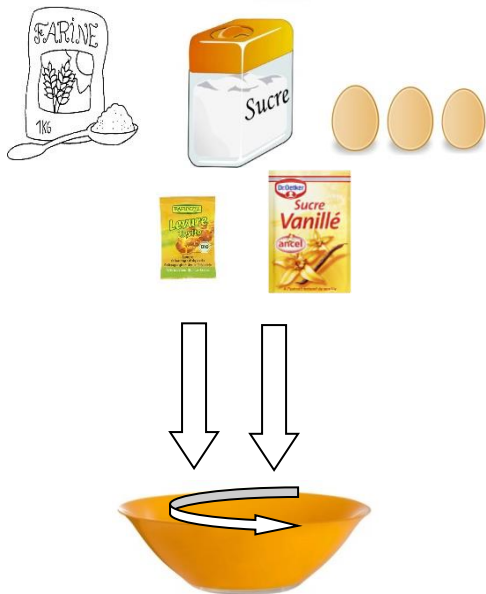


1 couteau



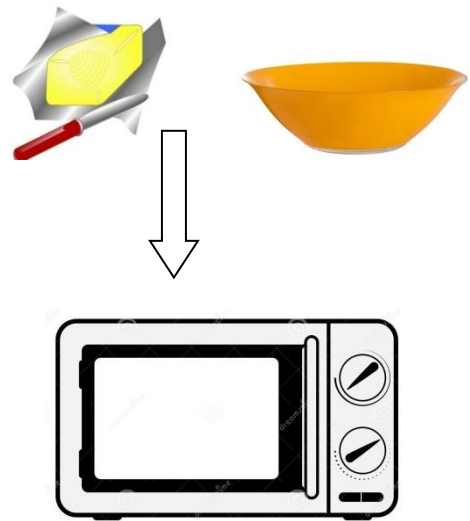
1 louche

1



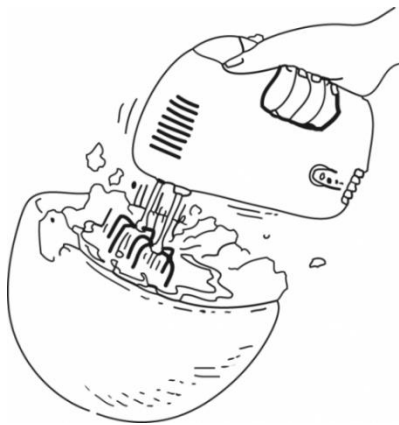
Mélanger la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et les œufs.

2



Faire fondre le beurre dans un bol au micro-onde ou dans une casserole. Ajouter le beurre fondu à la pâte.

3



Bien fouetter pour obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer la pâte 30mn à 1h00.

4



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

Découper les cœurs et dégustez-les.