Cœurs

Ingrédients :

200g de farine

50g de vergeoise

50g de sucre

125g de beurre

4 oeufs

Faire fondre le beurre.
Dans un saladier, fouetter les œufs, la vergeoise et le sucre.
Incorporer petit à petit la farine.
Ajouter le beurre fondu et fouetter jusqu'à former une pate lisse.

Graisser, fermer et faire chauffer le gaufrier.

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure du gaufrier.
Fermer le gaufrier.
Faire cuire chaque gaufre pendant environ 3 minutes.
Disposer les gaufres sur une grille.
Déguster.