

GAUFRES FINES

 **Préparation :** 15 min

Ingrédients pour 60 petites gaufres :

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de cognac

Préparation :

- Mélanger la farine avec une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé, puis le beurre fondu (mais pas chaud), les jaunes d'œufs ainsi que le cognac.
- Battre les blancs en neige bien ferme, les ajouter à la préparation en les incorporant délicatement.
- Placer une cuillerée à café de pâte dans un gaufrier chaud.
- Le croustillant n'est effectif qu'après refroidissement.



Jean Parouty