

## Gaufres cœur

- 6 œufs
- 350 g de sucre
- 350 g de beurre
- 175 g de farine
- 175 g de fécule
- 2 paquets de sucre vanillé



1- Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et le beurre fondu, puis la farine et la fécule.

2- Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer à la pâte.

3- Faire cuire dans le gaufrier électrique. Les gaufres se conservent très bien dans une boîte hermétique ( s'il en reste !!!!)

ATTENTION, ce n'est pas une recette minceur !