

## Gaufrettes Croquantes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 nuit + 1  
heure

### Ingrédients:

- FARINE	250 g
- BAKING POWDER (FERMENT)	9 g
- BEURRE	125 g
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	175 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet

### Recette:

- Dans une grande jarre, cassez les œufs, ajoutez les sucres et fouettez énergiquement.
- Ajoutez peu à peu la farine et pétrissant à la main ou à l'aide d'une spatule.
- Incorporez finalement le beurre fondu.
- Laissez reposer la pâte **au moins une nuit** avant de l'employer.
- Préchauffez le four à gaufre th. 7-8 avec les grilles à gaufrettes (16x28).
- Graissez légèrement le moule (normalement une seule fois).
- Formez des petites boules de pâte de la grosseur d'une noix et faites-les cuire dans le fer. N'oubliez pas de retourner le fer à mi-cuisson.

### Remarque:

Pour 30 à 35 pièces

