

GAUFRES SECHES

- 1 kg de farine
- 500 g de beurre
- 500 g de vergeoise blonde
- 4 œufs
- Rhum

Faire fondre le beurre.

Battre les 4 œufs en omelette dans un grand saladier et leur ajouter le beurre un peu tiédi.

Ajouter à ce mélange la vergeoise, la farine et un peu de rhum selon votre goût.

Former la pâte en boule et la laisser reposer au moins deux heures.

Autrefois on préparait la pâte la veille.

Travailler un peu la pâte et former de petites boules.

Cuire ces boules de pâte après les avoir laissé encore un peu reposer dans un gaufrier sur la plaque adaptée appelée parfois plaque à gaufrettes.