

Galettes légères

(à déguster en amoureux)

Ingrédients

500 gr de farine - 250 gr de sucre de boubleau
150 gr de sucre de fleur de coco
400 gr de beurre - 8 oeufs
3 sachets de sucre vanillé

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre (*jusqu'à obtention d'un mélange blanchi*). Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Ajoutez petit à petit la farine tamisée.

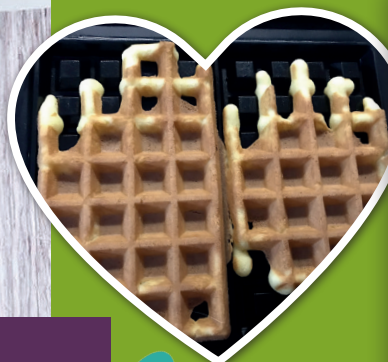
Battez les blancs d'oeufs en neige bien ferme. Ajoutez-les ensuite, en douceur, à la préparation.

Laissez reposer au froid durant minimum 2 heures (*plus vous laisserez reposer, mieux ça sera*).

Préchauffez votre gaufrier.

À l'aide de 2 cuillères à soupe, déposez de petites boules sur votre plaque. Faites chauffer.

Belle dégustation.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Gaufrier
FRI FRI
~~119⁹⁹€~~
99⁹⁵€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h