

Galettes belges pur beurre

Ingrédients;

*250g de farine

*250g de sucre

* 250g de beurre fondu

*3 oeufs

*2 sachets de sucre vanillé

*1 pincée de sel

Préparation :

Dans le bol du pétrin, casser les oeufs ,ajouter le sucre et la vanille ,battre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchi, ajouter le beurre fondu et enfin la farine. Laisser reposer 4 à 5 heures même 1/2 journée.

Faire chauffer le gaufrier, mettre un petit tas de pâte sur les plaques abaisser le couvercle et cuire .Surveiller la cuisson.

Laisser refroidir et déguster. Ces galettes se conservent longtemps dans une boîte hermétique.

