



Mélangez la farine, la vergeoise dans un saladier.
Ajoutez le beurre ramolli et les oeufs et malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures. (je n'ai pas fait)
façonnez en boulettes de la grosseur d'une noix, mettre sur le gaufrier au milieu et fermer, la cuisson est rapide,
surveillez en ouvrant de temps en temps



j'ai partagé les doses en deux
500 g de farine
250 g de vergeoise
250 g de beurre ramolli
2 œuf, 1 sachet de sucre vanille



