

Les 85 galettes de Sabine
offertes à l'occasion de la nouvelle année en Belgique.....voici la recette :

- 1kg de farine
- 750 gr de sucre
- ou – 10 œufs + blancs battus en neige
- 4 sucre vanillé
- 750 gr beurre fondu

laisser reposer la pâte une nuit.

Mélanger sucre et jaunes d'oeufs. Ajouter sucre vanillé, puis petit à petit, la farine.

A la fin, ajouter le beurre fondu.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Laisser reposer une nuit et cuire au gauffrier.