 **Gaufrettes saveur vanille ou chocolat**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Gaufrettes-saveur-vanille-ou-chocolat-029-copie.jpg) **Pour 35 gaufrettes   
  
- 4 œufs (250 g pour moi)  
- 250 g de sucre  
- 250 g de beurre  
- 250 g de farine  
- 1 pincée de sel  
-½ càc de vanille en poudre**  **et si saveur chocolat :  
- 100 g de pépites de chocolat**   
**- huile pour le gaufrier**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Mélanger au fouetles jaunes d'œufs, le sucre et la poudre de vanille jusqu'à ce que le mélange forme ruban.  
Ajouter le beurre, et la farine.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.  
Les incorporer délicatement à la préparation et ajouter éventuellement les pépites de chocolat.  
Faire chauffer le gaufrier. Huiler légèrement les plaques.  
Déposer une cuillerée de pâte vanille ou chocolat dans chaque empreinte.  
Fermer l'appareil, puis l'ouvrir pour vérifier qu'il y a assez de pâte.  
Refermer et laisser cuire. Les gaufrettes ne doivent pas être trop colorées.   
Les détacher avec une spatule.  
 **Les laisser refroidir à plat, elles vont durcir légèrement.**