**Gaufres à la Victorius**

350g de farine

250g de sucre

250g de beurre

5 œufs

Une demi bouteille de Victorius dorée

Mélanger le sucre et le beurre ramolli

Ajouter les jaunes d’œufs

Ajouter la farine

Ajouter les blancs d’œufs battus en neige

Ajouter la Victorius dorée

Mélanger le tout

Eventuellement laisser reposer quelque peu

Utiliser un gaufrier normal pour la cuisson