

BRUSSELSE WAFELS



Ingrediënten

- 200 g zelfrijzende bloem
- 200 g water
- 200 g volle melk (half volle melk lukt ook)
- 60 g gesmolten boter
- 15 g donkere bruine suiker
- 5-8 g vanille suiker (1 pakje)
- 1 eidooier
- 2 eiwitten
- 2 g zout (optioneel)

Werkwijze

1. Zet de vlinder op de messen en klop de eiwitten stijf, haal uit de beker en zet apart
1-2 min / snelheid 4
 2. Smelt de boter in de beker (zonder vlinder!) en breng dit over in een ander potje. Je hoeft de beker niet uit te spoelen.
1 min / 100 °C / snelheid 1
 3. Doe het water en de melk in de beker. Zeef de bloem er bij en meng
30 sec / snelheid 5
 4. Voeg al de andere ingrediënten behalve de eiwitten (!!!) toe en meng
1 min / snelheid 5
 5. Meng de opgeklopte eiwitten met een spatel voorzichtig onder het deeg.
 6. Verwarm je wafelijzer. Boter het lichtjes in. Schep het deeg op één zijde en sluit het. Draai na een 20 tal seconden om zodat het deeg zich goed verdeelt in alle hoeken
 7. Bak tot de wafels mooi goud bruin zijn
 8. Werk af met bloedsuiker, boter, bruine suiker, confituur...
- Eet de wafels terwijl ze nog warm en krokant zijn!