

HARTJESWAFELS

(naar een recept van Njam)



Ingrediënten

- 125 g boter
- 3 eieren
- 125 g kristalsuiker
- 200 g melk
- 1 theelepel vanille extract
- 250 g bloem (patisseriebloem)
- 1 theelepel bakpoeder
- snuifje zout

Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en smelt. Breng over in een kommetje.
2,5 min / 100°C / snelheid 1
2. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop los
30 sec / snelheid 3
3. Doe de melk en vanille extract in de mengbeker en meng
30 sec / snelheid 3
4. Doe nu de boter bij het mengsel en meng
30 sec / snelheid 3
5. Tot slot voeg je de bloem met bakpoeder en snuifje zout toe en meng tot je een mooi glad deegje hebt. Schraap eventueel het deeg wat naar beneden
1 min / snelheid 3
6. Verwarm je ijzer zeer goed voor. Eventueel wat inboteren of instrijken met wat olie. Bak met het deeg de wafeltjes. De baktijd is ongeveer 3-4 minuten, afhankelijk van je wafelijzer.

De wafeltjes zijn heel lekker als ze warm zijn. Serveer met bloedsuiker en aardbeien. Eventueel met opgeklopte slagroom Echt super lekker zo!

Ook koud zijn de wafeltjes lekker. Maar het zijn geen bewaarwafels. Dus geen dagen mee wachten om ze op te eten. Zeker in een goede doos bewaren.

Heb je geen speciaal hartvormig wafelijzer dan kan je ze ook bakken in een klassiek wafelijzer!

