

## ZACHTE VANILLE WAFELS



### Ingrediënten

- 325 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 500 g bloem (patisseriebloem)
- 1 zakje bakpoeder (niet nodig als je zelfrijzende bloem gebruikt!)
- 325 g suiker
- 1,5 zakjes vanillesuiker (15 g)
- 4 eieren
- 80 g melk
- Snuifje zout

### Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop die los  
**30 sec / snelheid 4**
2. Doe alle andere ingrediënten in de mengbeker en meng  
**2,5 min / snelheid 5**
3. Schraap eventueel het deeg wat naar beneden
4. Verwarm je ijzer zeer goed voor. Eventueel wat inboteren of instrijken met wat olie. Bak met het deeg wafeltjes (klein = 1 koffielepel deeg, groot = 1 soeplepel deeg)
5. Het kan gebeuren dat de eerste wafels niet goed uit het ijzer komen. Maar eens je begint door te bakken moet het vanzelf gaan
6. Leg de wafels op een rooster en laat afkoelen
7. Bewaar onmiddellijk in een goed afsluitbare koekendoos of blik.