

## BEWAAR VANILLE WAFELTJES (2)



### Ingrediënten (50 kleine wafeltjes)

- 250 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 250 g suiker
- 10 g vanille-extract
- 4 eieren
- 270 g bloem (eventueel zelfrijzende)
- 10 g bakpoeder (niet nodig als je zelfrijzende bloem gebruikt!)

### Werkwijze

1. Doe de boter in de beker en klop die los.  
**30 sec / snelheid 4**
2. Doe de suiker en vanille-extract in de mengbeker en meng.  
**30 sec / snelheid 4**
3. Laat de thermomix draaien op snelheid 4 en voeg 1 voor 1 de eieren toe.  
**30 sec / snelheid 4**
4. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng.  
Schraap eventueel tussendoor het deeg wat naar beneden.  
**2 min / snelheid 4**
5. Zet het deeg min 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Dit scheidt dan gemakkelijker bij het bakken.
6. Verwarm het wafelijzer zeer goed voor. Eventueel wat inboteren of instrijken met wat olie. Bak met het deeg wafeltjes (klein = 1 koffielepel deeg, groot = 1 soeplepel deeg). Ik bakte telkens 4 wafeltjes gedurende 2 minuten. Elk ijzer is anders, dus best zelf timen wat het beste is.

Het kan gebeuren dat de eerste wafels niet goed uit het ijzer komen. Maar eens je begint door te bakken moet het vanzelf gaan. Leg de wafels op een rooster en laat afkoelen.

Bewaar onmiddellijk in een goed afsluitbare koekendoos of blik.

De wafeltjes zijn in het begin broos. Ik haal ze uit het ijzer met 2 metalen saté-stokjes.

Na afkoelen worden de wafels krokant/hard.

Als je ze bewaart worden ze mals.