|  |
| --- |
| **SUIKERWAFELTJES** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZET KLAAR** | | |
| * Kookpot * 1 grotere kom voor het eiwit * Wafelijzer * Houten lepel * Klopper * 2 soeplepels * 1 zeef * 1 vleesvork | | |
| **INGREDIËNTEN** | | |
| * Zelfrijzende bloem 250 gr * Boter 185 gr * Eieren 2 * Vanillesuiker 2 pakjes | | |
| **AAN HET WERK** | | |
| 1 | * Laat de boter smelten |  |
| 2 | * Roer de suiker en de vanillesuiker eronder |  |
| 3 | * Zeef de bloem * Voeg de bloem erbij |  |
| 4 | * Splits de eieren * Het eiwit in de grotere kom, dooier in de kleine * Roer de eierdooiers onder het beslag |  |
| 5 | * Klop de eiwitten stijf met de klopper |  |
| 6 | * Roer er de stijf opgeklopte eiwitten voorzicht onder met de spatel |  |
| 7 | * Breng het wafelijzer op temperatuur | ② Bestron Wafelijzer Sweet Dreams ASW401P 700 W roze - Keuken ... |
| 8 | * Schep het beslag erop met behulp van lepels * Bak de wafels goudbruin * Haal de wafels eruit met de vleesvork * Laat afkoelen op een rooster |  |