|  |
| --- |
| **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
 |  |