



Wafeltjes

Werkwijze:

- Meng basterdsuiker, vanillesuiker, en zout met de boter.
- Vermeng dan de eieren een voor een met het mengsel.
- Zeef de bloem en het ammoniapoeder.
- Leg de bloem midden op de werkbank.
- Le het mengsel op de bloem.
- Verkrumel het mengsel al wrijvend door de bloem verkrumeld.
- Als alles samenpakt nog even goed doorkneden (niet te lang).
- Leg het deeg, in een plasticzak, in de koelkast plaatsen.
- Laat het deeg minimaal 2 uur rusten in de koelkast.
- Warm het wafelijzer op.
- Haal een stukje van het deeg af en laat dit even doorwerken.
- Rol het deeg tot een pil en verdeel dit in kleine stukjes deeg.
- Plaats de deegstukjes op het wafelijzer en bak ze goudbruin af.
- Ca. 4 minuten afbakken.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: www.bisschopsmolen.nl

Ingrediënten

Recept:

1000 gr.	Kollenberger Speltbloem
500 gr.	Basterd suiker
500 gr.	Boter
3	Eieren
5	zakjes Vanillesuiker
	Snufje zout
1	Theelepeltje
	Ammoniapoeder

gr. = gram