

- × 2 **eieren**
- × 187 gram **melk**
- × 10 gram **verse gist**
- × 187 gram **bier** of **bruisend water**
- × 225 gram **zelfrijzend bakmeel**
- × 10 gram **vanillesuiker**
- × 30 gram **suiker**
- × 75 gram **vloeibare** of **gesmolten boter**
- × Een snufje **zout**

recept voor Belgische wafels



Stap voor stap

× × ×

1 Scheid de eieren
in 2 mengkommen.

2 Klop de eidooiers
met een garde.

3 Voeg de melk en verse gist toe.
Klop met de garde.

4 Giet het bier in het beslag.
Roer het goed door.

5 Zeef de bloem met de suiker en
vanillesuiker. Roer tot het beslag
klontvrij is.



6 Gebruik vloeibare boter of smelt
boter in een pan.

7 Voeg de boter toe aan het beslag.
Blijf roeren.

8 Voeg een snufje zout toe aan de
eiwitten. Klop ze tot een stijve
schuim.

9 Spatel de opgeklopte eiwitten
door het beslag. Meng het heel
langzaam.

10 Het beslag is klaar. Laat het
ongeveer 15 minuten rusten. Begin
met bakken, voeg je toppings toe
en geniet!