

Wafels van mama Mit

Ann
Koekepan

voor een 20-tal wafels

- 400 g boter, gesmolten
- 50 g vanillesuiker
- 360 g rietsuiker
- 6 eieren, gescheiden
- 500 g bloem
- snuf zout

MATERIAAL

- ijsschep
- taartroosters (wemkes)
- ijzeren satéprikker of wafel
- wafelijzer

- Laat de **boter** smelten op een laag vuurtje (of in de microgolf) en laat een beetje afkoelen.
- Voeg de **vanille- en rietsuiker** en de **snuf zout** toe, meng.
- Voeg de **eidooiers** toe, roer goed.
- Klop de **eiwitten** stijf.
- Voeg de **bloem** bij je **boter suiker mengsel** en roer kort tot de **bloem** is opgenomen.
- Voeg de **eiwitten** toe en schep eronder.
- Laat even rusten, bij warm weer in de frigo, terwijl je **wafelijzer** opwarmt.
- Neem een **ijsschep**, net gevuld geeft deze precies de juiste hoeveelheid deeg voor een mooie, kleine wafel.
- Bak elke wafel zo'n 3 minuten (check de tijd) tot mooi bruin en laat afkoelen op een taartrooster. Hoe harder je ze bakt, hoe krokanter.

TIPS

- Deze wafels zijn vlak na het bakken krokant maar worden bij het bewaren iets zachter.
- Wil je ze krokant houden, bewaar ze dan in een blikken doos, in een plastic doos worden ze zacht.
- Je kan voor een meer uitgesproken vanillesmaak nog extra vanille extract (1 tl) of vanillepasta (½ tl) toevoegen.
- Om je eiwitten gemakkelijk onder je deeg te scheppen, roer je er eerst een lepel eronder, je mengsel is dan wat luchtiger en het omscheppen lukt dan beter.
- Het kan zijn dat jouw wafelijzer warmer of kouder staat, check de eerste wafels en bekijk hoe lang ze moeten bakken, zet je ijzer niet té warm, de wafels moeten toch zeker de tijd krijgen om van binnen te garen. Bakken ze sneller dan 3 minuten, zet je ijzer dan minder warm.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Zo een tag verwittigt mij want ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt. Het maakt ook wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.