



Suikerwafel hartjes

Recept: Roland Van Renterghem

Benodigdheden:

1ei
120 gram EXTRA bloem
20 g gist
35 ml melk of water
75 gram boter
2 g zout

90g suikerparels

Manueel deeg maken:

zo ga je te werk :

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje melk.

Zeef de bloem.

Maak in het midden een kuiltje.



De vloeibare gist en de suiker in de kuil gieten.
De rest van de melk, de eieren en de boter en het zout erbij doen



Goed mengen en tot een soepel deegje kneden.



Knead 90g suikerparels in het deeg.