

Brusselse wafels

Dit heb je nodig:

12,5 g gist
125ml lauw water.
250 g bloem
125 ml lauwe melk
2 eieren.
100g gesmolten boter,
5 g vanillesuiker
1/2 koffielepel zout

Werkwijze:

Los 12,5 g gist op in 125ml lauw water.
Klop 2 eiwitten stijf.
Zeef 250 g bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Doe er de gist bij en meng met de bloem.
Voeg 125 ml lauwe melk & 2 eierdooiers toe.
Voeg 100g gesmolten boter, 5 g vanillesuiker & 1/2 koffielepel zout toe.
Scheep het eiwit eronder.
Laat op een warme plaats afgedekt rijzen tot het deeg verdubbeld is.
Verwarm het wafelijzer voor.
Bak de wafels.
Dien op met bloemsuiker of slagroom.