



Kookweb.be

Brusselse wafels.

Benodigdheden:

- 250 gram bloem
- 20 gram gist
- 2 dl lauw water
- 2 dl. lauwe melk
- 4 eieren
- 125 gram ongezoeten boter of vetstof
- Een snuifje zout

Bereiding:

Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in het lauwe water, roer het papje langzaam door de bloem en voeg er de lauwe melk bij, een snuifje zout en de eierdooiers. Meng alles goed. Klop de eiwitten stijf en spatel de eiwitsneeuw en de gesmolten vetstof voorzichtig onder het beslag. Laat 15 tot 20 min. rijzen voor u begint te bakken. Schep per wafel een kleine soeplepel beslag in het hete wafelijzer. Bak deze dikke, luchtige wafels in een wafelsijzer met een groot, grof ruitjespatroon. Serveer ze warm, met poedersuiker en een toef slagroom. Versier desgewenst met vers fruit.

(Om ze nog luchtiger te maken, vervangt u de hoeveelheid gewoon water door bruisend water).

Recept rubriek: Gebak