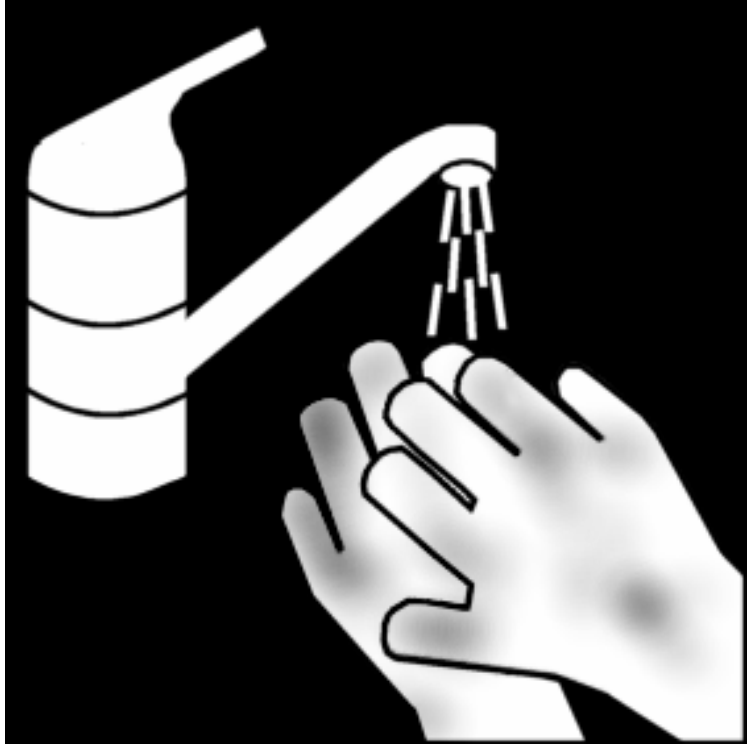


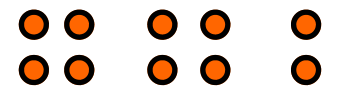
# Wafels

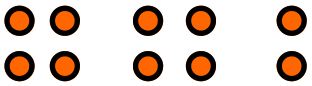
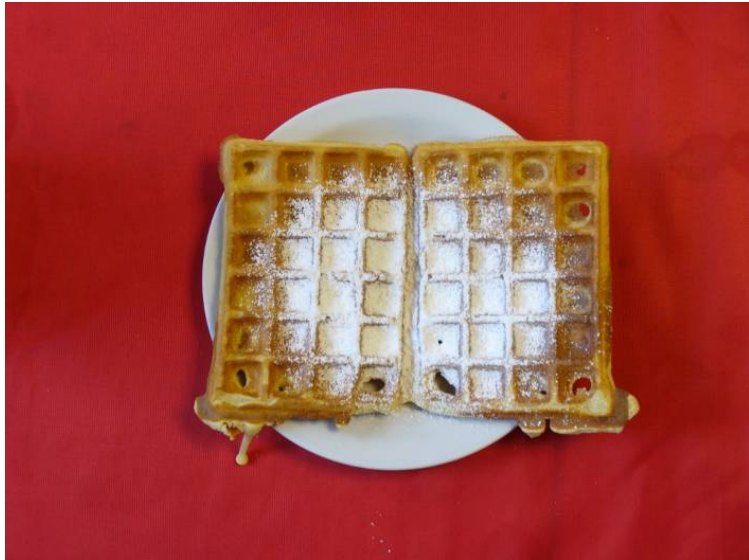




**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**





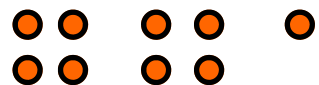
«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»

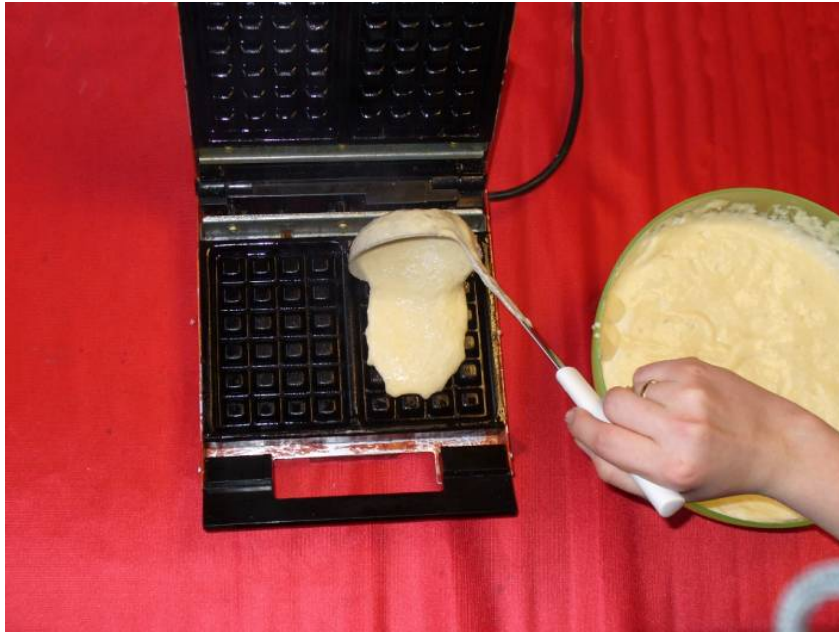


**! Neem de pollepel en schep een halve lepel op het wafelijzer.**



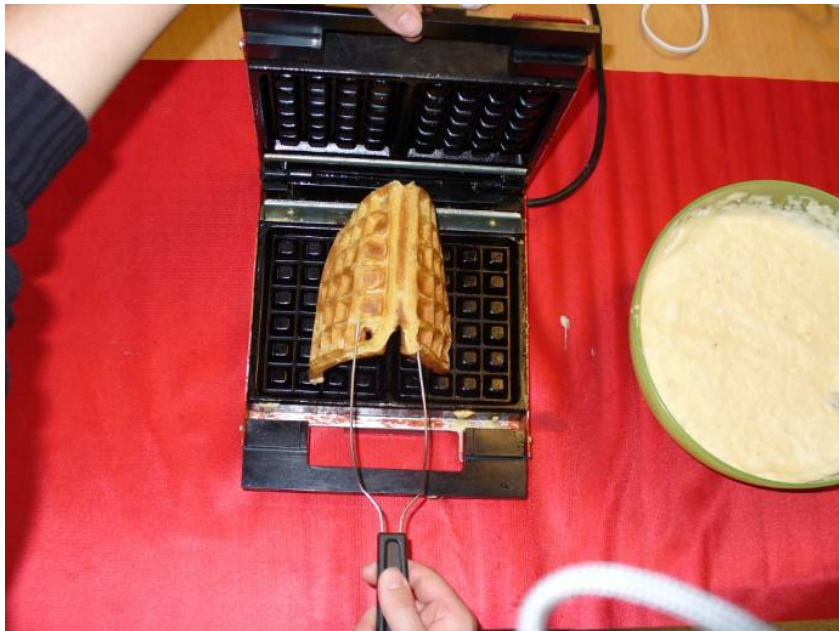
**! Wanneer de wafel goudbruin is, neem je het van het wafelijzer.**





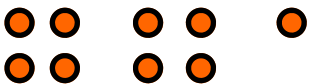
## Ingrediënten

- 1/2 liter melk
- 6 eieren
- 500g zelfrijzende bloem
- 200g suiker
- 125g boter
- 2 pakjes vanillesuiker



## Kookmateriaal

- 2 grote kommen
- maatbeker
- 2 bekers
- keukenweegschaal
- boltas
- roomklopper
- wafelijzer
- kookplaat
- mixer
- lepel
- vork
- pannetje
- pollepel
- wafelvork





**! Klop het eiwit tot het stevig is.**



**Doe het eiwit bij het mengsel.**





**Giet de bloem in de grote kom**



**! Giet de melk in de maatbeker tot aan de streep (= 1/2 liter melk).**

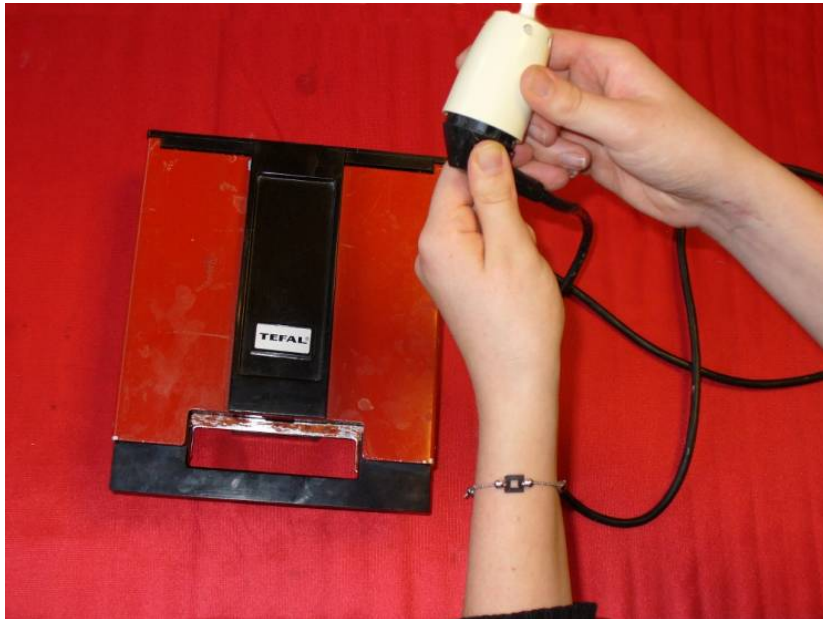




**Verwarm het wafelijzer.**







**! Meet de boter af tot bij 125g.  
Doe de boter in een kommetje.**

**!! Scheid de eieren en doet het  
eigeel in een beker. Het eiwit  
doe je in een grote kom.**





**! Neem 125 g witte suiker.  
Doe de vanillesuiker bij de  
suiker.**



**Doe de suiker bij het mengsel.**





**Doe de melk bij de bloem.**



**Daarna doe je het eigeel bij het mengsel.**





**! Doe de gesmolten boter bij het mengsel.  
Mix het geheel.  
Hou de kom stevig vast.**





**! Smelt de boter op een laag vuurtje. Op stand 2.**

