

Hartige wafeltjes



Stappenplan

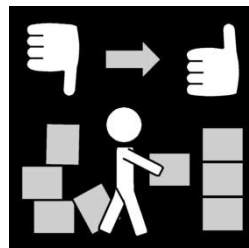
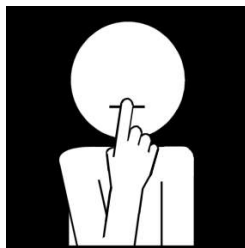
Hartige wafeltjes

2013

semester 3

Afspraken

- Was je handen.
- Iedereen voert zijn eigen taak uit.
- Houd het rustig.
- Houd de werkpost net.





DE HARTIGE WAFELTJES



«Ik kijk ra:
wat vind ik ervan?»

Benodigheden

- 250 g boter
- 250 g bloem
- 250 g kristalsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- klontje boter
- bloemsuiker



Materiaal

- weegschaal
- 1 mengkom
- 1 kookpot
- vuurtje
- wafelijzer
- schort
- 1 rooster
- 1 vleesvork
- 1 pannelikker
- mixer
- 1 klopper
- 1 kopje
- 1 vork
- 1 pollepel



HET DEEG



Smelt de boter.



1

Herhaal de stappen 10 tot 17 tot het deeg helemaal op is.

18



Doe de kristalsuiker en de vanillesuiker in de mengkom.



2



Serveer koud met een beetje poedersuiker.



19



Haal met met een vleesvork de wafeltjes uit het wafelijzer.

Let op dat je je niet verbrandt!



16



Doe de eieren bij de suiker.

Tip: breek de eitjes in een apart kopje.



3



Laat de wafeltjes afkoelen op de rooster.

17



Klop de suiker en de eieren schuimig met de mixer.



4



Doe de bloem bij het mengsel.



5



Bak de wafeltjes tot het groene lampje brandt.



14



Roer de bloem onder het mengsel.



6



Open het wafelijzer.



15



Giet het deeg in het midden van het wafelijzer.



12



Doe de boter bij het mengsel.



7



Doe het wafelijzer dicht.



13



Roer de boter onder het mengsel.



8



Zet het wafelijzer aan. (stand 4)

Laat het deeg even rusten terwijl het wafelijzer opwarmt.



9

HET BAKKEN VAN DE WAFELTJES



Wrijf een klontje boter met een vork uit over het wafelijzer.



10



Schep een kleine pollepel deeg.



11