



Vanillewafels

Het recept is van Jeroen Meus en komt uit het boek dagelijkse kost 3.

Ingrediënten

500 g patisseriebloem

400 g boter

300 g suiker 6 eieren

½ Koffielepel bakpoeder

1 eetlepel puddingpoeder vanille

1 vanillestokje

Een snuifje zout

Extra materiaal

Keukenmachine, Wafelijzer

Bereiding

Beslag

1. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af!
2. Smelt op een laag vuur de boter in een kookpot, zonder dat de boter kleurt.
3. Doe alle droge ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine. Bloem, suiker, bakpoeder en poeder voor vanillepudding.
4. Snij de vanillestok overlangs en schraap de zaadjes uit elke helft. Doe ze bij het bloemmengsel (3).
5. Laat de mengkom op de keukenmachine op lage snelheid draaien. Breek de eieren een voor een in de kom tot je een egaal beslag krijgt.
6. Laat de machine een minuutje draaien en voeg voorzichtig de gesmolten boter toe. Laat nog een minuut draaien.
7. Zet het beslag minstens een uur in de koelkast om op te stijven.

Bakken

1. Verwarm het wafelijzer op de hoogste stand.
2. Haal het beslag uit de koelkast en schep er met een eetlepel een balletje uit.
3. Leg de balletjes beslag naast elkaar in het wafelijzer en bak ze tot de wafels goudbruin zijn. Gebruik een prikvork om de wafels uit het ijzer te halen.
4. Leg de gebakken wafels op een rooster zodat ze kunnen afkoelen.