



Brusselse wafels

Nagerecht, Snack • Gebak
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten:

500 gram mix voor Brusselse wafel (Soezie of Aveve)

5 eieren

200 gram gesmolten boter

750 ml koud water

Bereiding

Bereiding:

Eieren splitsen.

Een deeg maken van bloem (mix), eidooiers, gesmolten boter en water. Het gemakkelijkste is om dit te doen met een keukenmachine (staande mixer).

Eiwitten stijfkloppen.

De opgeklopte eiwitten door het beslag roeren.

Zet het wafelijzer op een hoge stand en vet het licht in (dit hoeft alleen maar bij het eerste baksel omdat het deeg al vrij veel boter bevat).

Bak de wafels tot ze mooi goudbruin zijn, luchtig en licht krokant.

Notities

Recept voor Brusselse wafels die warm geserveerd moeten worden, krokant aan de buitenkant en zacht binnenin. Gewoon met poedersuiker of slagroom of maak er een heerlijk dessert van.

Foto's

