

WAFELS

Ingrediënten

- 300 ML MELK
- 20 GR DROGE GIST
- 500 GR BLOEM
- 5 EIEREN
- 80 GR FIJNE SUIKER
- 125 ML LIEFMANS 0,0%
- 125 GR BOTER
- SNUIFJE ZOUT
- 1 EL ARACHIDEOLIE

RECEPT

1. Verwarm de melk een beetje tot die lauw is. Meng er vervolgens de gist al roerend onder tot die is opgelost.
2. Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en voeg de eidooiers, de suiker, de Liefmans 0.0 en het gist mengsel eraan toe. Meng goed onder elkaar.
3. Smelt de boter en voeg die ook toe bij het deeg. Meng verder tot een glad beslag.
4. Klop de eiwitten stijf en voeg ze samen met een snuifje zout voorzichtig onder het beslag. Laat rijzen voor 45 minuten op kamertemperatuur.
5. Wrijf je wafelijzer in met arachideolie. Schep wat deeg in je wafelijzer, sluit het wafelijzer en bakken maar.



Serveer naar wens met fruit en poedersuiker en geniet van de heerlijke Liefmans wafels!

6. Tip: Laat de overige 125 ml Liefmans rustig inkoken met 50 gr suiker tot een siroop en serveer bij de wafels!

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0