

# Vanillewafels



Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

300 gram zelfrijzende bloem  
250 ml volle melk  
100 gram boter  
snufje zout  
50 gram suiker  
25 gram vanillesuiker  
2 eieren

Slagroom of poedersuiker om af te werken.

## Bereiding

Boter smelten.

Boter met suiker en zout goed mengen.

Eieren toevoegen en goed losroeren.

Melk en bloem toevoegen en goed mengen/ roeren. Dit gaat het beste in een staande mixer.

Het deeg een twintigtal minuten laten rusten.

Wafelijzer aanzetten op 3/4 van maximale hitte.

Wafelijzer lichtjes invetten met gesmolten boter of zonnebloemolie.

Neem een opscheplepel van het beslag per wafel en bak ze ongeveer 5 minuten.

## Foto's

