



Desserten

## Chocoladewafels

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

75 gram boter (op kamertemperatuur)  
25 gram suiker  
60 milliliters room  
50 gram pure chocolade  
50 gram zelfrijzende bloem  
25 gram cacao poeder  
3 eieren  
plantaardige olie

### Bereidingswijze

Scheid de eidooiers van de eiwitten. Smelt de chocolade in de microgolfoven. Klop de eidooiers met de boter tot een luchtig mengsel. Voeg de suiker, room en gesmolten chocolade toe en klop goed door. Spatel de bloem en het cacao poeder erbij.

Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig met een houten lepel onder het beslag. Laat het deeg even rusten terwijl je het wafelijzer goed warm laat worden.

Bakken maar!

**Tip:** Lekker met een lepeltje frambozenconfituur en verse frambozen.

