



Desserten

## Traditionele wafels

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

200 gram boter (echte, op kamertemperatuur)  
300 gram bloem  
2 theelepels bakpoeder  
6 eieren  
2 zakje vanillesuiker  
70 gram fijne suiker  
250 milliliter melk  
2 eetlepels cacao-poeder  
snuifje zout

### Bereidingswijze

Klop de boter met de vanillesuiker en suiker luchtig. Voeg de eieren al roerend één voor één toe.

Giet er de melk bij en roer goed door.

Zeef de bloem met het bakpoeder en schep, samen met het zout, onder het beslag. Meng alles goed door elkaar en laat 10 minuten rusten.

Verdeel het beslag in 2 porties. Roer onder 1 portie het cacao-poeder. Verwarm het wafelijzer en bak wafels van het beslag.

**Tip:** Laat je wafels voldoende afkoelen op een rooster vooraleer je ze bewaart in een luchtdichte doos.



