



Desserten

Wafels met zoete aardappel en ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zoete aardappelen (gekookt)
150 milliliter melk
1 ei
100 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
snuifje kaneelpoeder
120 gram ricotta
1 zakje vanillesuiker
munt (enkele takjes)

Bereidingswijze

Mix de bloem, het bakpoeder, ei, de melk en kaneelpoeder glad. Laat 5 minuten rusten.

Mix de zoete aardappelen tot een puree. Voeg toe aan het beslag en mix alles nog eens goed door.

Bak wafels van het beslag. Roer de vanillesuiker door de ricotta. Werk de wafels af met de ricotta en een takje munt. Bestrooi met wat extra kaneelpoeder.

Tip: Als er geen stoom meer langs de zijkanten uit het wafelijzer komt en de wafel niet aan het ijzer kleeft, is de wafel klaar.

