



Desserten

Waffle bar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram zelfrijzende bloem
100 gram boter (boeren)
250 milliliters melk
75 gram suiker
1 snuifje zout
2 eieren

Voor de toppings

fruit (aardbeien, blauwe bessen, banaan,..., in stukjes gesneden)
notenmix (bresilienne, hazelnoten, pistache,..., fijngehakt)
100 gram donkere chocolade (gesmolten)
100 gram witte chocolade (gesmolten)
100 gram melkchocolade (gesmolten)
sprinkels (verschillende kleuren)

Bereidingswijze

Smelt de boter en klop met behulp van een garde op met de suiker en het zout.

Voeg de eieren toe met de helft van de melk en roer de bloem voorzichtig onder het deeg met een spatel.

Doe tot slot de rest van de melk erbij en meng alles tot een glad beslag, zet het deeg gedurende 30 minuten in de koelkast en verwarm ondertussen het ijzer.

Smeer het wafelijzer in met boter en leg er het deeg in hoopjes op, doorprikt met een lollystokje.

Bak de wafellolly's gedurende een 5-tal minuten goudbruin en leg ze op een plateau of rooster, samen met de kommetjes chocoladesaus en toppings.

Laat iedereen zijn wafellolly naar hartenlust versieren met chocoladesaus en toppings naar keuze.

Keukenbenodigheden

Wafelijzer

