

## Brusselse wafels

dessert ⌚ 10 à 12 dubbele wafels ⌚ 35 minuten

½ liter Spar volle melk – 2,5 dl Spar bruisend water – 450 gr zelfrijzende bloem – 3 Spar eieren – 100 gr griessuiker – 1 pakje vanillesuiker – 200 gr Spar boter – 1 lepel Spar maïskiemolie – 1 snuifje zout – bloemsuiker – **extra:** keukenrobot – wafelijzer

### Aan de (be)slag:

1. Doe de helft van de melk in een steelpannetje en voeg boter, suiker en vanillesuiker toe. Zet op het vuur en laat smelten. Voeg, van het vuur, de andere helft van de melk toe.
2. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf.
3. Giet dit mengsel in de keukenrobot en doe de losge-

klopte eidooiers erbij. Meng goed en voeg vervolgens de gezeefde bloem, een lepel olie en het water toe. Blijf ondertussen het deeg luchtig kloppen.

4. Meng als laatste de stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig onder met een spatel.

### Wafel(w)ijzer:

5. Vet het wafelijzer in met wat boter of olie en verwarm volgens de bijgeleverde instructies. Dit duurt 5 tot 10 minuten.
6. Schep met een kleine pollepel zoveel beslag in het wafelijzer tot de onderkant bedekt is en laat 1 cm van de zijkanten vrij.
7. Doe het wafelijzer dicht. Bak tot je geen stoom meer

uit het ijzer ziet ontsnappen. Als de wafel blijft plakken als je het ijzer opendoet, is hij nog niet helemaal gaar. Bak dan nog een minuutje of 2 verder. Sommige ijzers dien je ook een keer om te draaien.

8. Serveer onmiddellijk en bestrooi met bloemsuiker.

