



Luikse wafels met parelsuiker

Rijke, boterige gistwafels met knapperige karamelkorst van gesmolten parelsuiker. Warm uit het wafelijzer zijn ze onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Ontbijt

Ingrediënten

250 gr bloem
10 gr verse gist
100 ml lauwe melk
125 gr zachte boter
1 ei
1 zakje vanillesuiker
1 snuifje zout
150 gr parelsuiker

Bereidingswijze

1. Los de verse gist op in de lauwe melk en laat 10 minuten staan tot er lichte schuimvorming is.
2. Doe de bloem met het zout in een kom, maak een kuiltje en giet het gistmengsel erin samen met het ei en de vanillesuiker.
3. Kneed alles tot een samenhangend deeg en werk dan de zachte boter er stukje per stukje door tot je een soepel, glanzend deeg krijgt.
4. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
5. Spatel voorzichtig de parelsuiker door het gerezen deeg, verdeel niet te veel zodat de suiker heel blijft.
6. Verhit het wafelijzer goed en leg er telkens een bolletje deeg (ongeveer een grote eetlepel) op.
7. Bak de wafels 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin zijn en de parelsuiker aan de buitenkant karamelliseert.
8. Haal ze voorzichtig uit het ijzer en laat even afkoelen op een rooster, zo blijft de korst knapperig.

Tip

Maak het wafelijzer niet te vol; het deeg zet nog uit tijdens het bakken.

Lekker met

eventueel wat poedersuiker, al zijn ze puur het lekkerst

Dranktip

een sterke espresso