



Luikse wafels

Echte Luikse wafels met gistdeeg en knapperige parelsuiker die karamelliseert in het wafelijzer. Zwaar, boterig en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	10	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 500 gr bloem
- 20 gr verse gist
- 15 cl lauwe melk
- 2 eieren
- 1 snuif zout
- 250 gr zachte boter
- 200 gr parelsuiker
- 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze

1. Los de gist op in de lauwe melk.
2. Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje en voeg de eieren, het zout, de vanillesuiker en de melk met gist toe. Knead tot een soepel deeg.
3. Knead de zachte boter er beetje bij beetje door tot een glad, plakkerig deeg.
4. Dek af en laat 1 uur rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is.
5. Meng er voorzichtig de parelsuiker door.
6. Verwarm het wafelijzer goed op. Vorm bollen deeg en bak elke wafel 4 à 5 minuten goudbruin en krokant.
7. Laat kort afkoelen op een rooster zodat de gekaramelliseerde suiker hard wordt. Lauw serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)