



Brusselse wafels

Luchtige, rechthoekige Brusselse wafels met een krokant korstje en een zacht, bijna hol binnenste. Door de opgeklopte eiwitten door het beslag te spatelen worden ze heerlijk licht. Bestrooid met bloedsuiker zijn ze een echte Belgische klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snuf zout
- 3 eieren (gesplitst)
- 500 ml lauwe melk
- 125 gr boter (gesmolten en iets afgekoeld)
- bloedsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Smelt de boter en laat ze iets afkoelen.
2. Meng in een grote kom de bloem met het bakpoeder, de vanillesuiker en een snuf zout.
3. Klop de eierdooiers los met de lauwe melk en giet dit mengsel al roerend bij de bloem tot een glad, klontvrij beslag.
4. Roer de afgekoelde gesmolten boter door het beslag.
5. Klop de eiwitten in een aparte, vetvrije kom stijf tot ze stevige pieken vormen.
6. Spatel de stijfgeklopte eiwitten in drie keer voorzichtig door het beslag zodat de luchtigheid behouden blijft.
7. Verwarm het wafelijzer voor en vet het licht in met boter of bakspray.
8. Schep per wafel een passende portie beslag in het ijzer, sluit het en bak elke wafel goudbruin en krokant in ongeveer 4 minuten. Herhaal met de rest van het beslag.
9. Leg de gebakken wafels op een rooster zodat ze krokant blijven en niet zacht worden.
10. Bestrooi de wafels vlak voor het serveren royaal met bloedsuiker.

Tip

Zorg ervoor dat de mengkom en klopper volledig vetvrij zijn voor je de eiwitten opklopt, anders kloppen ze niet stijf. Gebruik de wafels meteen na het bakken voor de beste krokante korst.

Lekker met

Slagroom en verse aardbeien of andere seizoensfruit.

Dranktip

Een glas koude melk of een kop verse koffie past perfect bij deze klassieke wafels.