



## WAANZINNIGE WAFELS VOLGENS FAMILIERECEPT!

### NODIG (40 STUKS)

- 1 kg bloem
- 500 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 6 eieren (op kamertemperatuur)
- 500 gram suiker
- 2 x backin
- 4 x vanillesuiker
- 1/2 liter melk (op kamertemperatuur)
- eventueel hand vol rozijnen

### DOEN

1. Meestal kan een keukenmachine niet alles tegelijk mixen, dus ik doe het deeg in 2 keer maken. Ik meng in de keukenmachine 250 gram suiker met 2 zakjes vanillesuiker schuimig met 3 eieren.
2. Doe 250 gram zachte boter erdoor. Zeef de 500 gr bloem en de backin erdoor. Tot slot voeg 250 ml melk toe en mix tot een beslag.
3. Verwarm het wafelijzer en bak de wafels ongeveer 4 minuten. Maak ondertussen de ander helft van het deeg en doe hier eventueel de rozijnen erdoor.
4. Als de wafels zijn afgekoeld, strooi er wat poedersuiker over. Je kunt de wafels een paar dagen bewaren in een afgesloten bakje (laat ze wel afkoelen). De wafels kun je ook invriezen, ook hier geldt, goed laten afkoelen en in een afgesloten zakje doen. Opwarmen kun je in de magnetron of in de oven.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)