



ONWEERSTAANBARE WAFELTJES VAN OMA!

NODIG

500 gram bloem
250 gram boter
250 gram basterdsuiker
3 pakje vanillesuiker
2 eieren
1/2 pakje backing
snufje zout
klein borrelglasje cognac

DOEN

1. Meng de bloem, backing en zout in de keukenmachine met deeghaak. Voeg de suiker en vanille suiker toe.
2. Vervolgens voeg je blokjes boter toe. Klop de eieren in een apart kommetje en voeg dan toe aan het deeg. Tot slot doe je de cognac erbij.
3. Haal deeg uit de kom en kneed met wat bloem tot een mooie bal. Maak er vervolgens kleine bolletjes van \pm 14 gram (dit kun je ook tijdens wafels bakken doen).
4. Leg de balletjes in het midden van het ijzer en bak af (dit is afhankelijk van je wafelijzer hoe lang dat is). Ik had stand 5,5 en dan ongeveer tussen 1 en 1,5 minuut.

Bewaar ze in een koekjestrommel (als ze nog niet op zijn ;-)



WWW.BONAPETIT.NU