



## LUIKSE WAFELS MET CHOCOLADE!

### NODIG:

500 gram bloem  
200 gram boter op kamertemperatuur  
14 gram gedroogde gist  
2 eieren  
1 eidooier  
75 gram witte basterdsuiker  
160 milliliter lauwwarm water  
snufje zout  
1 theelepel vanille-extract  
300 gram bruine kandijsuiker  
30 gram gesmolten boter  
30 gram pure chocolade vlokken

### DOEN:

1. Meng de bloem, boter, gist, eieren, eidooier, basterdsuiker, water, zout en het vanille-extract in een kom met een deeghaak. Meng totdat het een goed geheel is en dek de kom dan af. Laat het deeg een uur rusten op een warm plekje.
2. Roer de gesmolten boter met de kandijsuiker en voeg het mengsel bij het deeg, voeg ook de chocolade vlokken toe en kneed het goed door elkaar. Rol bolletjes van het deeg (ik maakte er 18). En leg de bolletjes op een velletje bakpapier. Laat de bolletjes zo nog een half uur rusten.
3. Verwarm het wafelijzer en vet het in met boter of olie. Bak de bolletjes deeg in het wafelijzer en vet tussendoor opnieuw in. Laat de wafels afkoelen op een rooster.

Smullen maar!



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