



TROPISCHE WAFELS MET KOKOS EN MANGO

NODIG

500 gram bloem
230 gram roomboter op kamertemperatuur
2 eieren
1 eidooier
14 gram gedroogde gist
150 milliliter warm water
70 gram witte basterdsuiker
snufje zout
300 gram bruine kandijnsuiker
mango in blokjes
geraspte kokos
honin

DOEN

1. Kneed met de keukenmachine of met de hand in een kom de bloem, 200 gram van de boter, de eieren, eidooier, het gist, water, de basterdsuiker en het zout 5 minuten tot een goed samenhangend deeg. Dek vervolgens de kom af met een schone theedoek en laat het deeg een uur rijzen.
2. Smelt de overgebleven 30 gram boter en meng dit met de kandijnsuiker. Kneed de kandijnsuiker door het deeg. Rol ongeveer 20 balletjes uit het deeg en verdeel deze over een bakplaat bekleed met bakpapier.
3. Verwarm het wafelijzer, zonodig vet in met boter. Bak alle deeg balletjes tot lekkere suikerwafels. Laat de wafels afkoelen op een rooster.
4. Serveer de wafels met de mango en kokos en schenk tot slot wat honing erover.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU