

## Zo bak je zoete wafels / How to bake sweet waffles



### **Boodschappenlijstje**

380 gram bloem  
1 eetlepel bakpoeder  
snufje zout  
2 eetlepels fijne suiker  
2 biologische eieren  
380 ml volle melk  
6 eetlepels olie  
1 theelepel vanille extract

### **Toppings**

poedersuiker  
stroop of maple syrup  
elk vers fruit  
slagroom  
chocolade schaafsel  
chcolade saus  
toffee saus

### **Zo bak je wafels**

Verhit je wafelijzer.

Roer bloem, bakpoeder, zout en suiker door elkaar.  
Klop de eieren, melk, olie en het vanille extract door elkaar.  
Klop dan het meelmengsel er door tot je een glad beslag hebt.

Vet je wafelijzer licht in.

Vul het ijzer tot net onder de rand en doe het dicht.

Bak de wafels in +/- 5 minuten lichtbruin, check de wafels nu en dan.

**Eet de wafels warm, koud kan ook, leg ze dan op een rooster.**

## Zo bak je zoete wafels / How to bake sweet waffles



### **Shopping List**

380g plain flour  
1 tablespoon baking powder  
pinch of salt  
2 tablespoons caster sugar  
2 organic eggs  
380 ml whole milk  
6 tablespoons oil  
1 teaspoon vanilla extract

### **Toppings**

icing sugar  
Dutch stroop or maple syrup  
any fresh fruit  
whipped cream  
chocolate shavings  
chocolate sauce  
toffee sauce  
scoop of ice cream

### **How to bake waffles**

Preheat your waffle iron.

Whisk together the flour, baking powder, salt, and sugar.  
Beat the eggs with the milk, oil, and vanilla until well combined.  
Then fold in the flour mixture and mix until you have a smooth batter.

Lightly grease your waffle iron.

Fill the iron just below the rim and close the lid.

Bake the waffles for about 5 minutes, checking them now and then.

**Eat the waffles warm, if you prefer cold place them on a wire rack**