

FIJNE (HART)WAFELTJES

Love, love, love...



MATERIAAL:

een keukenweegschaal
een mengkom en garde of een keukenrobot
een wafelijzer
+ een plaat met kleine ruitjes of
een hartvormige plaat
een maatlepel
een pollepel
een rooster
een penseel



INGREDIËNTEN voor 20 tot 30 wafeltjes

150 g witte suiker
3 zakjes vanillesuiker (24 g)
1,25 g bakpoeder
150 g bakmargarine
2 eieren
250 g fijne bloem
zonnebloemolie of arachideolie
(voor het insmeren van je wafelijzer)



10 minuten voorbereiding
+15 minuten bakken



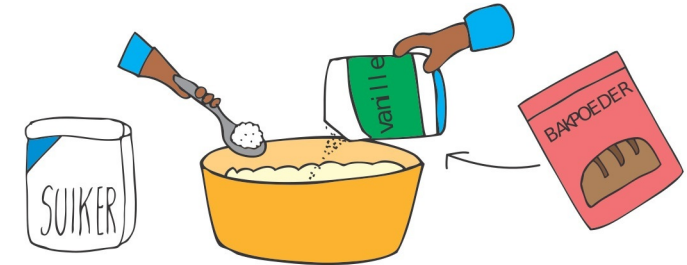
Stap ① ② ③ ④



Stap ⑤ ⑥ ⑦

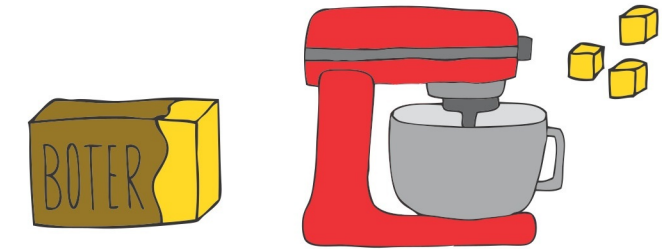
①

Doe de witte suiker,
de vanillesuiker en
het bakpoeder in de
mengkom.



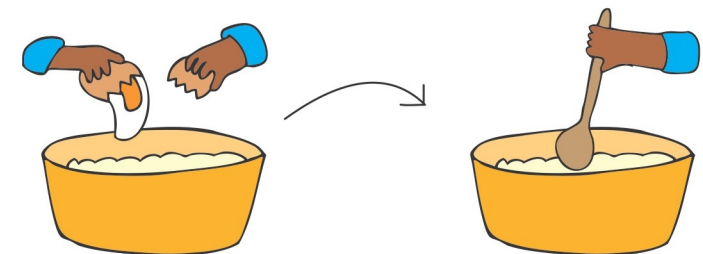
②

Voeg de bakmargarine
(op kamertempera-
tuur) beetje bij beetje
toe en meng goed met
een garde of in de
keukenrobot.



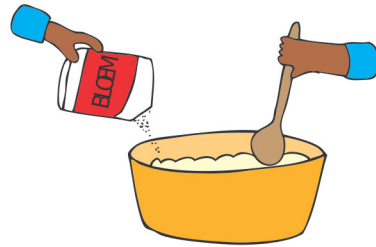
③

Breek de volledige
eieren in de kom
en blijf roeren tot
alles goed
vermengd is.



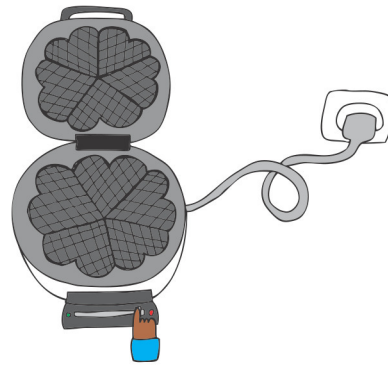
④

Voeg nu de bloem toe en roer tot je een stevig mengsel hebt.



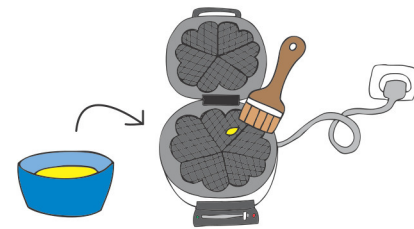
⑤

Verwarm je wafelijzer op de hoogste stand. Voor hartjes-wafels heb je uiteraard een plaat met hartjesmotief nodig, maar je kunt dit recept ook gebruiken in een gewoon wafelijzer.



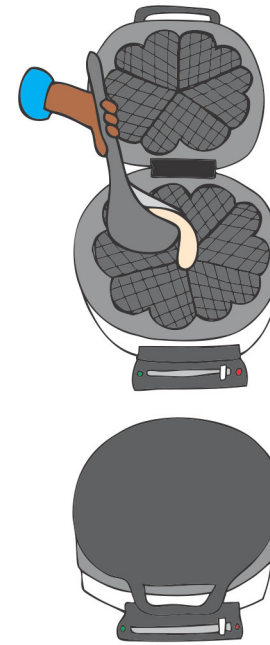
⑥

Smeer met een penseel het ijzer in met de olie. Herhaal dit bij de eerste twee of drie wafels, zo vermijd je dat de wafels aan het ijzer gaan kleven.

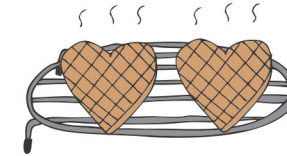


⑦

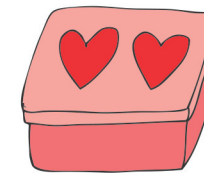
Is je wafelijzer warm? Leg dan een pollepel deeg op de plaat, druk het ijzer goed dicht en laat het een drietal minuten bakken.



Zorg dat je wafeltjes niet te hard of te donker zijn, want ze zullen nog wat verharden als je ze laat afkoelen op een rooster.



Deze hartjeswafels kun je trouwens heel lang bewaren: tot een paar weken in een goed afgesloten koekjesdoos! (Uiteraard mag je ze ook meteen allemaal opeten!)



Het deeg zal zwellen tijdens het bakken. Giet het dus zo goed mogelijk in het midden van de plaat, zodat het zich tijdens het bakken over de hele vorm kan verspreiden. Dan krijg je de mooiste hartjes (of vierkantjes).

