

THERMOMIX RECEPT



Brusselse wafels



INGREDIËNTEN

- **4 EIEREN (EIWITTEN EN DOOIERS GESCHEIDEN)**
- **200 G VOLLE MELK (HALFVOLLE KAN OOK)**
- **21 G VERSE GIST**
- **125 G BOTER**
- **200 G SPUITWATER**
- **250 G WITTE TARWEBLOEM**
- **1 PAKJE BAKPOEDER**
- **SNUIFJE ZOUT**

BEREIDINGSWIJZE

EIEREN SCHEIDEN

- **SPLITS DE EIEREN EN ZET DE EIWITTEN EVEN OPZIJ.**
- **MELK, GIST EN BOTER VERWARMEN**
- **DOE DE MELK, DE VERSE GIST EN DE BOTER IN DE MENGBEKER.**
- **VERWARM 4 MIN / 37°C / SNELHEID 2.**
- **BLOEM EN SPUITWATER TOEVOEGEN**
- **VOEG HET SPUITWATER, DE BLOEM EN HET BAKPOEDER TOE.**
- **MENG 30 SEC / SNELHEID 4.**
- **EIERDOOIERS TOEVOEGEN**
- **VOEG DE DOOIERS TOE EN MENG OPNIEUW:**
- **30 SEC / SNELHEID 4.**
- **OVERBRENGEN NAAR KOM**
- **GIET HET BESLAG OVER IN EEN GROTE KOM EN SPOEL DE MENGBEKER**
- **UIT.**
- **EIWITTEN OPKLOPPEN**
- **PLAATS DE VLINDER. DOE DE EIWITTEN EN EEN SNUIFJE ZOUT IN DE**
- **PROPERE MENGBEKER.**
- **KLOP OP: 3 MIN / SNELHEID 4 (ZONDER MAATBEKER).**
- **EIWITTEN ONDER HET DEEG SPATELEN**
- **SPATEL VOORZICHTIG HET OPGEKLOPTE EIWIT ONDER HET DEEG MET**
- **EEN PANNENLIKKER.**
- **LATEN RIJZEN**
- **DEK AF MET EEN VOCHTIGE HANDDOEK EN LAAT MINSTENS 30 MIN RIJZEN**
- **OP EEN WARME PLAATS.**
- **WAFELS BAKKEN**
- **VERWARM JE WAFELIJZER EN VET LICHTJES IN.**
- **SCHEP EEN PORTIE DEEG IN HET IJZER EN SLUIT.**
- **BAK 2 TOT 3 MINUTEN TOT ZE MOOI GOUDBRUIN EN KROKANT ZIJN.**

TIPS

- **EET DE WAFELS METEEN OP TERWIJL ZE NOG WARM EN KROKANT ZIJN!**
- **JE KAN OOK ZELFRIJZENDE BLOEM GEBRUIKEN IN PLAATS VAN GEWONE**
- **BLOEM EN BAKPOEDER.**