Desserts / België

Luikse wafels



Dichte gistwafels van een stevig deeg met parelsuiker die aan de buitenkant karameliseert.

Tijd 125 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 10 g Droge gist
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 250 g Parelsuiker
- ☐ 0,5 theelepel kaneel
- ☐ 180 ml Melk — warm
- ☐ 250 g Boter – zacht
- ☐ 60 g Bruine suiker
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 1 theelepel zout

Zo maak je het.

01 Los de gist op in de warme melk en laat dit tien minuten staan, tot het gaat schuimen.

02 Kneed een deeg van de bloem, het gistmengsel, de eieren, de bruine suiker, vanille, kaneel en zout.

03 Werk de zachte boter stapsgewijs in en kneed tot het deeg glad en elastisch is.

04 Laat het anderhalf uur op een warme plek rijzen, tot het verdubbeld is.

05 Bewerk de parelsuiker met de hand en verdeel deze gelijkmatig, maar zonder lang kneden.

06 Verdeel het deeg in tien stukken en laat ze een kwartier rusten.

07 Bak ze elk drie minuten in het wafelijzer, tot ze goudbruin zijn met een karamelkorst.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: No machine-readable author provided. Jrenier assumed (based on copyright claims). / Public domain / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / belgian-waffles