

## **Aperowafel**

Ingrediënten voor 8 wafels.

- Bloem 125g
- zout 2g
- eieren 3 (eidooiers en eiwitten apart)
- peper naar smaak
- groene of zwarte olijven 50g
- bakpoeder 5g
- melk 125 ml
- bier 75ml
- olijfolie 30ml

Doe de bloem, het bakpoeder, het zout, de peper, de eidooiers en de melk in de deegkom 3l. Klop met de soepele klopper. Doe het bier, de olie en de onpitte olijven in de turbochef en hak fijn. Giet dit geheel in de deegkom 3L en meng alles tot een glad beslag.

Klop de eiwitten stevig op in de speedychef en schep ze met de silicone spatel voorzichtig door het beslag in de deegkom.

Verdeel het beslag over twee multiflex wafels (besprenkeld met water) die je op de koude ovenrooster plaatst en bak 12 tot 13 minuten in de voorverwarmde heteluchtoven op 220°C.

Haal de wafels uit de vorm en leg ze op de rooster.

\*Mogen de aperowafels nog wat knappiger zijn? Laat ze dan nog eens 3 tot 4 minuten bakken.

**Variant:** Vervang de olijven door 80g zongedroogde tomaten in olie. (uitgelekt en fijngehakt)

**Smakelijk!!**

**Tine Monserez**

**[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)**