

## **Zoete wafel(8stuks)**

Ingrediënten: 3eieren(scheiden) , 250ml melk, 175g bloem, 1 mespuntje zout, 5g bakpoeder, 75g suiker en 90g boter + 1ml vanille-essence

1/ Doe de eidooiers, de melk, de bloem, het zout, het bakpoeder en de suiker in de deegkom 3l. Roer met de soepele klopper . Laat de boter 50sec smelten op 600watt in de microcookschenkan 1l en roer.

2/Klop de eiwitten stevig op in de speedychef en schep voorzichtig en in 2 keer door de mengeling met behulp van de silicone spatel.

3/ Verdeel het beslag over 2 multiflex wafels die je zo op een koude ovenrooster plaatst met 1cm tussen de beide vormen. Bak de wafels 11 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 220°C.

4/ Haal de wafels uit de vorm, leg ze op de rooster en laat ze nog eens 3-4minuten bakken. Dien ze op met suiker, poedersuiker, confituur, saus of een andere garnituur naar smaak.

## **Amandelwafel(4stuks)**

Ingrediënten: 3eiwitten, 40g bloem, 60g amandelpoeder,110g poedersuiker en 110g boter + 1ml amandelessence

1/ Snijd de boter in blokjes en laat ze 50 seconden smelten op 600wat in de microcook schenkan 1l.

2/ Mix de bloem, de poedersuiker, het amandelpoeder, het bittere amandelaroma, en de eiwitten in de extrachef. Voeg de gesmolten boter toe en mix nog eens.

3/ Verdeel het beslag over de mutiflex wafel die je op het koude ovenrooster plaatst en bak 18-20 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven op 190°C.

4/ Laat de wafels enkele minuten rusten voor je ze uit de vorm haalt. Leg op elke wafel een in waaier gesneden halve peer en bolletje ijs. Giet er warme chocoladesaus over en bestrooi met amandelschilfers.  
Dien meteen op.

Monsez Tine  
[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)