



Vanillewafels om te bewaren

17 stuks

Ingredienten

eieren	3.0 st
Aantal wafels	13.0 +/-
Patisseriebloem	250.0 gr
Boter	200.0 gr
suiker	150.0 gr
bakpoeder	0.3 kl
vanillepuddingpoeder	0.5 et
vanillestokje	1.0 st
zout	1.0 kl

Bereiding (met K stuk)

boter laten smelten (niet laten bruinen)	0.0
bloem suiker bakpoeder en vanillepuddingpoeder en	0.0
zaad vanillestok zout in mengkom doen	0.0
alles mengen	2.0 min
eieren één per één in kom doen	0.0
verder mengen	3.0 min
gesmolten boter bijvoegen en nog wat mengen	3.0 min
laten rusten in de frigo minstens	1.0 uur

Wafels bakken

met eetlepel schepje op wafelijzer leggen (2 per vak)	0.0
wafelijzer (wit) op 2.5 (eerste wafel op 2 en 2 min)	0.0
wafels lichtbruin laten worden	3.8 min
uithalen met wafelpriem	0.0
op rooster leggen en laten afkoelen	0.0
Na afkoeling wafels bewaren in afgesloten doos	0.0

Tabel

eieren	st	3.00	2.00	4.00	5.00	0.00
Aantal wafels	+/-	13	8.67	17.33	21.67	0
Patisseriebloem	gr	250	166.67	333.33	416.67	0
Boter	gr	200	133.33	266.67	333.33	0
suiker	gr	150	100	200	250	0
bakpoeder	kl	0.3	0.2	0.4	0.5	0
vanillepuddingpoeder	et	0.5	0.33	0.67	0.83	0
vanillestokje	st	1	0.67	1.33	1.67	0
zout	kl	1	0.67	1.33	1.67	0