

Recept voor warme wafels:

- 200 gram bloem
- 75 gram basterdsuiker
- Theelepel bakpoeder
- Theelepel vanillesuiker
- 300 ml melk
- 90 gesmolten boter
- 1 ei
- Wafelijzer



Mix de bloem, basterdsuiker, bakpoeder en vanillesuiker door elkaar. Voeg voorzichtig (beetje bij beetje) de melk en de gesmolten boter toe. Klop als laatste een losgeroerd ei door het mengsel. Laat het beslag ongeveer een half uur in de koelkast rusten.

Laat het wafelijzer op temperatuur komen. Giet 4 tot 6 eetlepels van het beslag op het hete ijzer en bak de wafel goudbruin (ongeveer 2 minuten)