



Thermomix Brusselse wafels

Ingrediënten

- 2 eieren
- 60 gr boter
- 20 gr verse gist (half pakje)
- 200 gr volle melk
- 200 gr zelfrijzende bloem
- snuifje zout
- 15 gr vanillesuiker
- vetstof wafelijzer



Instructies

- split de eieren en voeg de eiwitten toe aan de mengbeker, voeg de vlinder toe **2 min/snelheid 4**
- haal opgeklopt eiwit eruit en zet opzij
- zonder mengbeker te reinigen voeg de 60 gr boter in blokjes toe **2 min/60 graden/snelheid 1**
- verkruimel ondertussen de verse gist in een klein potje en voeg 3 eetlepels water toe
- na de 2 min is de boter gesmolten, voeg 200 gr water + 200gr volle melk toe
- zeef vervolgens 200 gr bloem in de mengbeker voeg vervolgens het papje met de verse gist toe en snuif zout (aan zijkant niet op de gist), **40 sec/snelheid 5**
- voeg vervolgens de eigelen en 15 gr vanillesuiker toe **10 sec/snelheid 5**
- giet dit mengsel in een mengkom, voeg vervolgens voorzichtig de opgeklopte eiwitten toe en zet met handdoek opzij voor 30-40 min
- verwarm het wafelijzer, vet de ijzer in en bak de wafels af