

VIERUURTJE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** koekenpan, wafelijzer

Ingrediënten : 10 personen

- FLENSJESBESLAG - 250 g bloem - 3 eieren - 2 el olie - 50 g gesmolten boter - 500 ml melk - 1 snufje zout - WAFELBESLAG - 250 g bloem - 400 ml melk - 100 g kristalsuiker - 75 g gesmolten boter - 2 tl bakpoeder - 2 eieren - 1 snufje zout

FLENSJES

1. Doe de bloem, de eieren, de gesmolte boter, de olie en het zout in de grote kom met het metalen mes. Bevestig de Blendermix in de kom.

2. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de invoerbuis geleidelijk de melk toe. Laat de machine nog ca. 2 minuten draaien.

3. Laat het beslag minstens 1 uur in de koelkast rusten.

4. Verwarm de koekenpan, schenk er een kleine hoeveelheid beslag in en verdeel dit gelijkmatig. Bak de flensjes ca. 2 minuten per kant.

WAFELS

1. Doe de bloem, de suiker, de gesmolten boter, de melk, de eieren en het zout in de kom met het metalen mes en bevestig de Blendermix.

2. Laat de machine 1 minuut draaien en voeg via de invoerbuis het bakpoeder toe.

3. Laat de machine nog 2 minuten draaien totdat u een glad beslag hebt.
4. Laat het beslag minstens 1 uur in de koelkast rusten.
5. Schenk een kleine hoeveelheid beslag in uw wafelijzer. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw wafelijzer voor de bakinstructies.

Tip van de chef :

Heerlijk met slagroom.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■