

WAFELBESLAG



Vorbereitung : 10 min + 1 uur - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 12

- 250 g meel - 75 g kristalsuiker - 1 zakje bakpoeder - 2 mespuntjes zout - 400 ml melk - 75 g boter - 3 eieren

1. Doe het meel, de suiker, de in stukjes gesneden boter, de melk, de eieren en het zout in de kom met het metalen mes en de Blendermix.
2. Laat de machine 1 minuut draaien en voeg via de opening het bakpoeder toe.
3. Laat de machine nog 2 minuten draaien totdat u een soepel beslag heeft.
4. Laat het beslag minstens 1 uur rusten in de koelkast.
5. Schenk een kleine hoeveelheid beslag in uw wafelijzer. Zie de gebruiksaanwijzing van uw wafelijzer voor de bakinstructies.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

