



Luikse wafels met parelsuiker

Rijke, boterige gistwafels met een knapperige karamelkorst van gesmolten parelsuiker. Warm uit het wafelijzer zijn ze onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Ontbijt

Ingrediënten

250 gr bloem
10 gr verse gist
100 ml lauwe melk
125 gr zachte boter
1 ei
1 zakje vanillesuiker (8 gr)
1 snuifje zout
150 gr parelsuiker

Bereidingswijze

1. Los de verse gist op in de lauwe melk en laat 10 minuten rusten tot er lichte schuimvorming is.
2. Doe de bloem en het zout in een kom en maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel erin en voeg het ei en de vanillesuiker toe.
3. Kneed alles tot een samenhangend deeg. Werk daarna de zachte boter er stukje per stukje door tot je een soepel, glanzend deeg krijgt.
4. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
5. Vouw de parelsuiker voorzichtig door het gerezen deeg. Werk niet te lang zodat de suikerkorrels heel blijven.
6. Verhit het wafelijzer goed voor. Verdeel het deeg in 8 gelijke porties en leg telkens een bolletje op het wafelijzer. Sluit het ijzer en bak elke wafel 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin zijn en de parelsuiker aan de buitenkant karamelliseert.
7. Haal de wafels voorzichtig uit het ijzer en laat ze even afkoelen op een rooster zodat de korst knapperig blijft.

Tip

Maak het wafelijzer niet te vol want het deeg zet nog uit tijdens het bakken. Vet het ijzer in met een klein klontje boter voor de eerste wafel.

Lekker met

Puur zijn ze het lekkerst, maar eventueel met een beetje poedersuiker bestrooid.

Dranktip

Een sterke espresso of een kop zwarte koffie.