

Droge wafels

Heerlijk krokante wafels! U bakt ze in een wafelijzer met grof ruitjespatroon. In een hermetisch gesloten doos blijven ze dagen vers. Dit recept is er eentje van m'n buurvrouw Simonne, 'n kei in wafels bakken!

Voor ongeveer 30 wafels

300 g zelfrijzende bloem •
300 g gewone bloem •
500 g ongezouten boter of
vetstof • 6 eieren • 1 zakje
puddingpoeder (vanille) •
600 g fijne suiker

Smelt de boter. Voeg er de suiker en de hele eieren bij en meng alles goed met de houten lepel. Strooi er de gezeefde bloem bij en het puddingpoeder. Meng nog 'ns goed en schep met een eetlepel deeg in 'n heet wafelijzer.

Lie
Ee
ku
wa
op
mi
Mi
reg
dit
aa

Vo
25
75
20
an
8
1

Re
zo
en
bl
M
de
ar
be