



 GLUTENVRIJ

KROKANTE SUIKERWAFELS

INGREDIËNTEN

100 g boter
500 g glutenvrije bloem
15 g gist
200 g melk
1,5 ei
30 g kristalsuiker
350 g parelsuiker
1 vanillestokje

RECEPT

- Schraap het merg uit het vanillestokje.
- Stort behalve de parelsuiker alle ingrediënten in een keukenrobot en klop tot een homogeen beslag.
- Meng er als laatste de parelsuiker door.
- Verdeel het deeg in porties van 50 à 70 g.
- Trek de deegbolletjes ovaal en laat 1 uur rijzen op een doek.
- Vet een wafelijzer in met olijfolie vooraleer je begint te bakken.
- Bak de wafels niet te warm.