

Boterwafels



Ingrediënten

- 250 g Pur Natur verse karneboter
- 310 g bloem
- 1 kl bakpoeder
- 1 el puddingpoeder (vanille)
- 4 eieren
- 100 g fijne kristalsuiker
- 100 g donkere kandisuiker

Bereidingswijze

Meng alle droge ingrediënten in een keukenrobot met de haak. Voeg hierbij stuk voor stuk de eieren. Smelt ondertussen de boter en giet deze in een dunne straal bij het deeg. Meng tot een gladde massa. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koelkast. Verwarm het wafelijzer en schep met een eetlepel een bolletje van het deeg in het ijzer. Bak enkele minuten goudbruin.