

RECEPT

Nutella® Luikse Wafel

Makkelijk

1 h 15 min



INGREDIËNTEN

15 WAFELS

Voor de wafels :

335gr bloem

140gr boter

2 eieren

90 ml melk, lauwwarm

15gr verse gist

20gr suiker

snuifje zout

170gr parelsuiker C40

Voor de topping :

150gr Nutella® (15gr per wafel)

Seizoensvruchten (aardbeien) -> 50gr aardbeien /
portie van 1 wafel



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING

1**Voor de wafels:**

Meng de droge ingrediënten (bloem, zout en (vanille)suiker) in een grote kom.

2

Vorm na het mengen van de droge ingrediënten een kuiltje in het midden.

3

Roer verse gist door de lauwe melk. Meng tot de gist oplost.

4

Giet in het midden van het kuiltje de eieren, melk en gist (eerder gemengd). Meng nu tot je een homogeen deeg hebt, je kunt hiervoor een elektrische standmixer met deeghaak gebruiken.

5

Na het verkrijgen van een homogeen deeg, voegt u de boter (licht verzacht) toe. Meng tot er een compact en homogeen deeg ontstaat.

6

Voeg nu een van de hoofdingrediënten van de Luikse wafel toe, de parelsuiker. Meng vervolgens met de hand zonder te veel te kneden of met een mixer, om de parels niet te breken of te beschadigen.

7

Verdeel het deeg in 15 en rol er balletjes van. Laat ze vervolgens rusten en rijzen zodat ze in volume verdubbelen (minstens 1 uur bij omgevingstemperatuur).

8

Verwarm het wafelijzer 10 minuten voor.

9

Vet het wafelijzer royaal in. Het deeg in het midden van het wafelijzer leggen, sluiten en bakken tot de buitenkant knapperig is en het midden doorbakken. De kooktijd hangt af van de temperatuur en het gebruikte wafelijzer. Let goed op, want bij een te hoge temperatuur verbrandt de suiker.

10

Leg gebakken wafels op een rooster terwijl u het resterende deeg bakt.

11**Voor de topping:**

Serveer onmiddellijk met Nutella® en fruit als toppings.

Het is klaar om te genieten!