



# CHOCOLADEWAFELS

## - RECEPT -

### Ingrediënten

Chocoladeboter puur	250 gr	Eieren	179 gr
Water	47 gr	Melk	179 gr
Suiker	297 gr	Zelfrijzende bloem	595 gr
		Vanillesuiker	9 gr

### Bereiding

Laat de chocoladeboter op kamertemperatuur komen.

Splits de eieren.

Meng de zachte chocoladeboter met de suiker en vanillesuiker.

Voeg de eidooiers, het water en melk toe. Meng er geleidelijk de gezeefde bloem onder en meng tot een mooi, glad beslag.

Klop het eiwit stijf en spatel het voorzichtig onder het beslag.

Laat het wafelijzer heet worden, smeer het in met wat olie en bak de wafels goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.