

Glutenvrije Stroopwafels

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Mis jij de stroopwafels ook nu je glutenvrij eet? En vind je ze in de winkel zo duur als goud? Maak ze dat zoals wij vaak doen gewoon lekker zelf! Bij ons is het vaak met oudejaarsavond vaste prik. Samen met de kinderen warme wafels bakken die aan de lopende band opgepeuzeld worden tijdens het afsteken van vuurwerk. Voor dit recept gebruik ik een heerlijk karamelstroop als vulling. Natuurlijk ben je vrij om een eigen vulling te gebruiken naar wens! Show jij ook je heerlijke wafels online op de groep van Glutenvrij genieten met Ouafae?!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 14 STUKS

MAAK TIJD: 1 UUR

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Schär Kuchen und Kekse of Free Doves Farm
- 125 gram zachte roomboter
- 75 gram witte basterdsuiker
- 7 gram gedroogde gist
- 1 ei M
- 30 ml (Lactosevrije) melk
- snuf zout
- 1/4 theelepel kaneel
- 1/2 eetlepel psylliumvezelpoeder

Bereidingswijze:

1. We gaan eerst de stroop maken. Verhit hiervoor de stroop en roer de suiker, boter en kaneel erdoor. Laat afkoelen tot lauw warm. Let op! Laat de stroop niet koken, hierdoor wordt deze bitter van smaak!
2. Start tijdens het afkoelen met het stroopwafel deeg. Snijd de boter in blokjes en meng met de overige ingrediënten samen. Gebruik een latex handschoen om plakken aan de handen te voorkomen, vorm een deegbal
3. Dek af met een schone doek en laat rijzen op een warme vochtige plek. Tip: warm de oven 10 min op 50 C met een schaalje water onderin. En zet daar de schaal met deeg in. Laat rijzen voor 45 minuten
4. Maak 14 stukjes en bol deze op. Verwarm ondertussen de wafelijzer
5. Neem een bolletje deeg en leg deze in de wafelijzer. Druk eenmalig goed dicht en laat bakken tot goudbruin
6. Leg de wafel op een snijplak en snijd het wafeltje direct doormidden. Leg een lepel stroop erop en daardoor de andere helft van het wafeltje. Druk goed aan. Steek een mooie cirkel uit met de uitsteker en leg de stroopwafel op het rooster om af te koelen
7. Werk zo alles af!

Notities: