

Glutenvrije Wafels

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Onlangs heb ik een nieuw wafelijzer aangeschaft, deze moest uitgeprobeerd worden dus wafels voor lunch it is! Ik heb er maar meteen een feestje van gemaakt, door de wafels die over waren in chocolade te dopen en te versieren met sprinkels! Ingepakt in porties en je hebt een lekker glutenvrij tussendoortje! Ook erg leuk als traktatie voor de kids op school! Veel bakplezier weer! Groetjes Ouafae

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 27

MAAK TIJD: 30

Benodigdheden:

- 465 gram glutenvrij meel (Schär Kuchen und Kekse)
- 1,5 eetlepel suiker (mag meer zijn wanneer je van zoet houdt)
- 2 volle theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- Optioneel 1 theelepel vanille-extract
- 3 eieren maat M op kamertemperatuur
- 740 gram lauwwarme (karne)melk of plantaardige melk
- 130 gram zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Weeg de droge ingrediënten af in een kom en roer samen.
2. Meng in een grotere mengkom de eieren, karnemelk, olie en vanille-extract samen. Mix met garde samen.
3. Voeg de droge ingrediënten toe die je samen hebt vermengd en mix goed met een garde tot een glad verslag. Laat beslag 15-30 minuten rusten. (dit hoeft niet persé)
4. Warm het wafelijzer op en spuit indien nodig met bakspray.
5. Schep met een ijslepel het beslag in de wafelijzervakjes, vul de vakjes tot aan de rand. (Ik heb 1 grote ijslepel per vakje gebruikt.) Sluit de wafelijzer en bak in een paar minuten goudbruin.
6. Decoreer naar wens.

Notities: