



GLUTENVRIJ

BRUSSESE BANKETWAFELS

INGREDIËNTEN

100 g boter
6 eierdooiers
4 eiwitten
250 ml melk
150 g glutenvrije bloem
1 vanillestokje

RECEPT

- Smelt de boter en klop de eiwitten stijf. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng met de melk en eierdooiers.
- Voeg de bloem toe en meng met een garde tot een egaal beslag.
- Giet de gesmolten boter erbij en spatel voorzichtig het opgeklopt eiwit erdoor.
- Vet een wafelijzer in en begin te bakken zodra het ijzer heet is.
- Versier de wafels met slagroom en fruit wanneer ze zijn afgekoeld.