

Ingrediënten

- 380 gram bloem
- 1 el bakpoeder
- snuf zout
- 2 el suiker
- 2 eieren
- 380 ml melk
- 6 el olie
- 1 tl vanille extract

Bereidingswijze

Doe de droge ingrediënten -bloem, bakpoeder, zout en suiker- in een kom en roer met een garde door elkaar. Voeg dan de eieren, melk, olie en vanille extract toe. Klop met de garde tot een egaal beslag. Verhit je wafelijzer en vet deze in. Ik gebruik hiervoor een bakspray.

Afhankelijk van de grootte van je ijzer, vul je de platen met 1,5-2 ijslepels beslag. Sluit het wafelijzer en bak tot ze goudbruin beginnen te kleuren.

Bak instelling: 7 minuten op 2 standen meer dan midden.

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak erg neutraal.



Brusselse Wafels DOMO recept

Ingrediënten

- 250 g bloem
- 4 eieren
- 1 eetlepel suiker
- 20 g gist
- 2 dl water
- 100 g gesmolten boter
- 3 dl lauwe melk

Bereidingswijze

Meng de bloem met de eierdooiers en de suiker. Meng de gist met het lauwe water en meng dit onder het deeg. Meng daarna de lauwe melk met de gesmolten boter onder het deeg. Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig onder het deeg. Verhit je wafelijzer en vet deze in. Ik gebruik hiervoor een bakspray. Bak de wafels.

Bak instelling: ?? midden.

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Ingrediënten

- 500 g bloem
- 150 ml lauw water
- 70 g suiker
- 2 eieren
- 50 g verse gist
- 215 g boter
- Zout
- 300 g parelsuiker

Bereidingswijze

Los de gist op in lauw water en giet dit bij een deel van de bloem (300 g). Voeg suiker, eieren en 15 g boter toe en roer tot een homogene massa. Strooi de rest van de bloem er over samen met een snuifje zout. Leg de rest van de boter er op en laat 15 min. rusten. Kneed het geheel zeer goed en voeg op het einde de parelsuiker toe. Rol uit en maak hoopjes van 100 g. Laat 15 min. rijzen onder een vochtige handdoek. Bak vervolgens goudbruin.

Bak instelling: ?? midden.

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Klassieke wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 75 g suiker
- 100 g boter
- 2 eieren
- 500 ml melk

Bereidingswijze

Meng de bloem en het bakpoeder in een grote kom. Maak een holletje in het midden en voeg een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren toe. Giet er geleidelijk de melk bij. Laat het beslag 1 uur rusten.

Bak instelling: ?? midden.

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Luikse wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 135 ml halfvolle melk
- 35 g verse gist of 12 g droge gist
- 2 eieren
- 375 g bloem
- 5 g zout
- 250 g suiker
- 15 g vanillesuiker
- 200 g stukken zachte boter
- 250 g parelsuiker



Bereidingswijze

Doe de melk en de gist in de keukenmachine. Laat lauw worden op 35°C gedurende 3 min. Voeg de eieren, de bloem, het zout, de vanillesuiker en de boter toe en gaat het geheel kneden. Na afloop haal je het deeg uit de keukenmachine en voeg je de parelsuiker toe.

Doe het deeg in een schaal, leg er een doek over en laat 30 min rusten.

Verwarm het wafelijzer. Maak een deegbal, leg hem in het wafelijzer en laat ongeveer 7 min bakken. Herhaal dit met de rest van het deeg.

TIP - Het deeg van de Luikse wafels is zeer compact. Dit is normaal!

Bak instelling: midden. 7 a 8 minuten

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen. Let Op de wafels zijn erg zacht en lastig uit het ijzer te halen.

Smaak: zoet.

Knapperige Wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 mespuntje zout
- 1 el suiker
- 2 eieren
- 400 ml melk

Bereidingswijze

Klop de eieren schuimig. Voeg de andere ingrediënten toe en klop het mengsel glad.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Belgische Wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 5 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- Bloem (zelfde gewicht als de eieren)
- Suiker (zelfde gewicht als de eieren)
- boter (zelfde gewicht als de eieren)

Bereidingswijze

Laat de boter zacht worden. Meng de bloem, de suiker en het bakpoeder door elkaar. Voeg de zachte boter en de eieren toe. Meng alles goed door elkaar.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Kaaswafels Tefal recept

Ingrediënten

- 100 g boter,
- 8 eidooiers,
- ½ tl zout
- 500 g bloem
- ½ tl bakpoeder
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- ½ l water,
- 8 eiwitten

Bereidingswijze

Klop de boter tot een romige massa. Meng de bloem en het bakpoeder door elkaar. Voeg de eidooiers een voor een toe, en daarna het zout, de bloem, de kaas en het water. Schep vervolgens de stijfgeslagen eiwitten erdoorheen.

Bak instelling: midden + 1 stap, 7 minuten

Enmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: kaas/ei smaak goed met zalm, rauwe ham, gekookte ham, carpaccio.

Wafels met Parmezaanse kaas & rauwe ham Tefal recept

Ingrediënten

- 4 plakken rauwe ham
- 150 ml melk
- 50 g boter
- 1 zakje gist
- 175 g bloem
- 4 eieren
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 eetlepel gehakt basilicum



Bereidingswijze

Snij de plakken rauwe ham in reepjes. Verwarm de melk, boter, een snufje zout en ½ zakje gist in een pan. Meng in een slakom de bloem, een snufje zout, ½ zakje gist en doe er het warme mengsel bij. Voeg de eieren toe, de rauwe ham, de geraspte Parmezaanse kaas en het gehakte basilicum. Roer alles goed door.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Smaak: ??.

Krokante wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 250 gram bloem
- 2 eieren
- 1/4 liter melk
- 75 gram boter of margarine
- 2 suikerklontjes
- 10 gram bakkersgist
- 1 mespuntje zout

Bereidingswijze

Los de gist en de suikerklontjes op in een glas met lauw water. laat het mengsel een kwartier staan. Roer ondertussen de boter tot een zachte massa en voeg één voor één de eieren toe. Giet vervolgens de gistoplossing door dit mengsel. Roer de melk, de bloem en het zout er doorheen en klop het geheel tot een mooi, glad beslag is ontstaan. laat het beslag minstens 2 uur rusten op kamertemperatuur. Hoe langer het beslag rust, hoe beter het resultaat.

laat de wafels na het bakken op een rooster goed uitwasemen.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Smaak: ??.

Wafels met crème fraîche Tefal recept

Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 10 gram bakpoeder
- 1 eetlepel suiker
- 1 / 4 liter water
- 4 eieren
- 1 / 4 liter crème fraîche
- 150 gram boter
- snufje zout

Bereidingswijze

De eiwitten stijfkloppen. De bloem, bakpoeder, zout en suiker in een kom doen en door elkaar roeren. Onderwijl het water beetje bij beetje toevoegen. Vervolgens de eidooiers, crème fraîche en de afgekoelde gesmolten boter toevoegen. Alles goed doorroeren. Aan het eind de eiwitten voorzichtig door het beslag schappen. Het beslag is nu klaar om te bakken.

laat de wafels na het bakken op een rooster goed uitwasemen.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Smaak: ??.

Amerikaanse wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 snufje zout
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 2 eetlepels boter of margarine
- 1 theelepel vanille-essence
- 3 dl melk

Bereidingswijze

Meng het bakmeel, het zout en de suiker in een kom. Splits de eieren en verwarm de boter in een pannetje op getemperd vuur. Roer de eidooiers, de gesmolten boter en de vanille-essence door het meelmengsel. Voeg vervolgens de melk beetje bij beetje toe en klop het geheel tot een glad beslag. Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag. Laat de wafels na het bakken op een rooster goed uitwasemen en serveer ze met een lichte schenkstroop en eventueel vruchtjes en slagroom.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Smaak: ??.

Ingrediënten

- 4 eieren (gesplitst)
- 2 dl volle melk
- 150 gram witte bloem
- 1 snufje zout
- 30 gram basterdsuiker
- 100 gram gesmolten
- boter of margarine
- 1 zakje vanillesuiker
- een beetje citroensap
- poedersuiker

Bereidingswijze

Klop de eiwitten stijf en doe deze in een andere kom. Roer de eidooiers los, voeg de basterdsuiker, daarna de boter toe en daarna de melk en klop het luchtig voeg geleidelijk de bloem en het zout toe. Klop het mengsel tot een dikke, gladde massa. Schep het eiwit door het beslag. Roer tenslotte de, de vanillesuiker en het citroensap door het geheel.

Laat de wafels na het bakken op een rooster goed uitwasemen en garneer ze met poedersuiker of slagroom.

Bak instelling: stand midden +1 baktijd 5 minuten

Smaak: ??.

Luchtige wafels Tefal recept

Ingrediënten

- 400 gram bloem
- 125 gram
- amandelpoeder
- 150 gram boter
- 12 5 gram suiker
- 4 eieren
- 3 / 4 liter melk
- snufje zout
- 20 gram bakkergist (korrels)
- 2 eetlepels Grand Marnier

Bereidingswijze

De gistkorrels oplossen in een beetje lauw water. In een kom de bloem, amandelpoeder, suiker en zout mengen. In het midden een kuiltje maken, hierin de opgeloste gist, de eieren, de gesmolten boter doen. Vanuit het midden alle ingrediënten mengen. De melk en vervolgens de Grand Marnier beetje bij beetje toevoegen. Het beslag 1 tot 2 uur laten rijzen op kamertemperatuur. De wafels serveren met poedersuiker.

Bak instelling: ?? midden 4 a 5 minuten

Smaak: ??.

Wafels om van te smullen Tefal recept

Ingrediënten

- 250 gram bloem
- 150 gram witte
basterdsuiker
- 3 eieren
- 10 gram bakpoeder
- 1 / 4 liter bier
- 125 gram gesmolten boter
- snufje zout

In een kom de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout mengen. De eieren en de gesmolten boter toevoegen. Geleidelijk het bier toevoegen en het geheel tot een gladde massa roeren.

Het beslag is direkt klaar voor het bakken.

Bak instelling: midden+1 stap en 5 minuten bakken

Smaak: Zeer Luchtige wafels.