

## Ingrediënten (12 Wafels)

- 120 gr Boter
- 150 gr Fijne witte suiker
- 180 gr Witte bloem
- 3 Eieren
- 1 zakje Vanillesuiker
- 1 Snuifje zout

## Omschrijving

1. Laat de boter tot kamertemperatuur smelten
2. Scheid het eigeel van het eiwit apart
3. Mix het eigeel samen met de suiker.
4. Meng de boter met de rest.
5. Meng het zout met de bloem en voeg al zevend toe. Meng alles tot een homogene massa
6. Klop het eiwit op en voeg voorzichtig met een spatel aan het deeg toe.
7. Voeg met een eetlepel het deeg in het wafelijzer.
8. Doe het wafelijzer dicht en draai paar keer om zodat het deeg zich mooi verspreidt.
9. Wacht even voordat je het wafelijzer opendoet, anders scheurt de wafel.