



Havermelkwafels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

280 gram bloem
2 eetlepels suiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
480 ml ongezoete haverdrank (oat)
2 grote eieren
55 gram boter (gesmolten + extra)

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de bloem met de suiker, het bakpoeder, het bicarbonaat en het zout.
- 2.** Meng in een andere kom de haverdrank en de eieren. Voeg dit toe aan de bloem en roer tot een homogeen mengsel. Voeg de gesmolten boter toe. Dek de kom af met een schone theedoek en laat een uurtje rusten.
- 3.** Verwarm intussen het wafelijzer. Bak de wafels.
- 4.** Leg de wafels nog even naast elkaar op een rooster in een op 180 °C voorverwarmde oven, zo worden ze lekker krokant.