



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 12 personen

- 500 g bloem type T45
- 160 g parelsuiker
- 40 g kandisuiker
- 25 cl halfvolle melk
- 20 g verse gist
- 2 eieren
- Carlsbourg volle slagroom

De ster van het gerecht



☆ 250 g Carlsbourg Gekarde Boter Ongezouten

De Authentieke Luikse Wafel

De bereiding

- Laat de boter 30 seconden zacht worden in de microgolfoven. Ze mag niet smelten.
- Verwarm de melk lichtjes in een steelpan. Verkruiemel de gist in de lauwe melk, roer tot de gist volledig is opgelost, en laat 10 minuten rusten om te activeren.
- Doe de bloem en de kandisuiker in de kom van een keukenrobot met deeghaak. Voeg het melk-gistmengsel en de eieren toe. Kneed 5 minuten op lage snelheid. Voeg de zachte boter toe en kneed nog 10 minuten. Laat 1u30 rijzen onder een doek op een warme plek.
- Druk de lucht uit het deeg en voeg de parelsuiker toe. Meng goed. Vorm bolletjes van 120 g elk. Leg ze op een bakplaat met bakpapier, dek af met een droge doek en laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
- Verwarm het wafelijzer voor. Leg een deegbolletje in het ijzer en bak tot de wafel mooi gekarameliseerd is (ongeveer 4 minuten). Herhaal met de rest van de deegbolletjes.

De afwerking

- Serveer met Carlsbourg volle slagroom en aardbeien.

Smakelijk !