

Harde wafels (van oma)



Ingrediënten

- 1 kilo speltbloem (of een andere, glutenvrije, soort)
- 600 gr suiker (ik gebruik rietsuiker, kokosbloesemsuiker kan ook)
- 500 gr Bona boter (Bona is plantaardig dus past prima in dit recept, maar oma gebruikte hem vooral voor de smaak), op kamertemperatuur
- 250 gr plantaardige margarine*, op kamertemperatuur
- 4 eieren
- 2 zakjes bakpoeder
- 3 zakjes vanillesuiker (ik gebruik een kant en klare mix van rietsuiker met vanille, maar je kunt natuurlijk ook zelf een mix maken van de suikervorm die je gebruikt i.c.m. vanille of vanille essence)

Bereiding

Doe de suiker, Bona boter, eieren en vanillesuiker in een kom en mix alles goed met de mixer onder elkaar. Zeef de bloem met het bakpoeder bovenop de gemixte massa. Snipper vervolgens de plantaardige margarine in stukjes erbij. Meng nu alles met je handen of in de keukenmachine tot een geheel totdat je er een deegbal van kunt kneden. Het kan zijn dat je tussendoor meer bloem moet toevoegen om het geheel tot een bal te kunnen vormen. Doe dit steeds met kleine beetjes tegelijk en let op dat het deeg niet te droog wordt. Dek de kom met een theedoek af en zet de kom met de deegbal een aantal uren in de koelkast.

Wil je de wafels gaan bakken? Zet dan je wafelijzer aan en haal steeds kleine beetjes deeg van de deegbal af en zet de rest weer terug in de koelkast. Vorm kleine balletjes van het deeg en druk deze plat zodat ze in het wafelijzer passen. Wentel het deeg steeds even kort door wat bloem voordat het in het wafelijzer gaat, dan plakt het deeg minder snel vast. Bak de wafels en serveer eventueel met diverse toppings.

*Oma gebruikte 250 gr roomboter. Mocht je roomboter kunnen verdragen, kun je dit dus ook gebruiken i.p.v. de plantaardige margarine.