



⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur



Recept

- Let op!** Er ontstaan luchtbelletjes, dat hoort.

Handige informatie

Variatietips!

Een wafel smaakt zo al fantastisch, maar je kunt hem natuurlijk altijd nog lekkerder maken. Als je er een lekkere frisse wafel van wilt maken, kun je er slagroom en vers fruit op doen. Daarnaast kun je er ook een lekkere saus op doen zoals warme vanillesaus of een lekkere chocoladesaus. Of smeer de wafel eens in met Nutella, succes gegarandeerd!

Serveer de wafels als dessert!

Wafels smaken heerlijk als tussendoortje bij een kopje koffie of thee, maar je kunt ze ook prima serveren als dessert. Leg een wafel op een leuk bordje en serveer er een bolletje vanille-ijs en een toef slagroom naast. Om het extra lekker te maken, kun je er ook nog wat chocoladesaus overheen doen. Eet smakelijk!



Het bewaren van de Luikse wafels

Zijn je wafels niet in 1 keer op? Geen probleem! Je kunt ze ongeveer 3 dagen bewaren in een afgesloten trommel. Nog een extra tip: leg een boterham bij de wafels in. De boterham wordt dan hard, maar de wafels blijven lekker vers. Je kunt de wafels nog langer bewaren door ze in te vriezen. Ze blijven dan tot 3 maanden goed.

Deel jouw Luikse wafels met ons!

Ga jij met ons recept zelf Luikse wafels bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x BrandNewCake Parelsuiker 200gr. (Art.nr.: BNC00055)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

