

Ingrediënten

1 kilogram bloem, 1/2 kilogram boter (roomboter), 1/2 kilogram witte bastertsuiker, 5 eieren en 5 zpkjes vanillesuiker.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

borrelwafeltjes

Oma's recept van de lekkerste borrelwafeltjes

Hulpmiddelen

Wafelijzer, kom en mixer

Vorbereiding

Laat alles op kamertemperatuur komen alear te beginnen met mengen

Bereidingswijze

Doe de boter op kamertemperatuur in een kom en meng de suiker erdoor. doe een voor een de eireren erbij en dan de bloem. Meng dit goed tot een gladde deeg en zet het warm op een hoekje van de verwarming en laat dit 24 uur zweten. Vorm dan balletjes van doorsnee 3 cm en bak deze dan in het wafelijzer tot de goudbruin zijn. Heerlijk voor bij oudjaar maar ook door het jaar heen