

BIERWAFELS

met Dame Jeanne Brut Bier

- 250 gram bloem
- 175 gram fijne suiker
- 3 eieren
- 125 gram gezouten boter
- 500 ml brut bier DJ Brut Sur Lie
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje kaneel



WWW.DAMEJEANNE.BE



1. Bereid het deeg door alle ingrediënten, behalve de boter, in een kom te mengen.
2. Meng het geheel tot u een glad deeg verkrijgt.
3. Laat het deeg 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
4. Voeg geleidelijk de zachte boter toe om een compact deeg te verkrijgen. Gebruik eventueel een mixer om de klontjes boter te vermengen met het deeg.
5. Laat uw wafelijzer opwarmen tot het aangeeft dat de juiste temperatuur bereikt is.
6. Leg op elke vorm ongeveer 2 soeplepels deeg.
7. Bak de wafel in ca 5 minuten en draai daarbij uw wafelijzer minstens 1 keer om zodat het deeg zich goed verspreid.