



Techno-activiteit : Wafels bakken

Ingrediënten :

4 eieren
250 g bakboter
250 g zelfrijzende bloem
250 g fijne suiker

Benodigheden :

Wafelijzer, klopper of mixer,
wafelvork, bloemzeef, pannenlikker,
Beslagkom en kleine kookpot
Keukenweegschaal
2 lepels, een taartrooster

1 Volg het stappenplan !

Zet alles klaar.

Laat de boter smelten op een zacht vuurtje.

Breek de eieren.

Voeg de 250 g suiker toe.

Klop de eieren met de mixer.



Voeg de zacht geworden boter toe.
Mix goed.



Zeef er nog 250 g zelfrijzende bloem bij.



Mix de bloem goed onder het deeg.



Vet het wafelijzer een beetje in.
Bak de wafels goudgeel.



Haal de wafels uit het wafelijzer met een wafelvork.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.



De vraag van Doedel

Hoe bakten de mensen vroeger wafels ?
Wat zou je doen als je voor de hele
school moet wafels bakken ?



Smullen maar !
Smakelijk !