



## BLAUWE VIVA CAFÉ

Ze zeggen dat de beste wafels uit België komen. Met dit recept bewijs je het tegendeel. Maak voor bij de koffie de lekkerste wafels met blauwe besjes, honing en yoghurt.

### INGREDIËNTEN (6 WAFELS)

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel suiker
- 1 ei
- 240 milliliter halfvolle melk
- Geraspte schil van 1 sinaasappel
- Vanille-extract
- Blauwe bessen
- Yoghurt
- Honing
- Citroensap





# BEREIDING

## STAP 1

Meng het bakmeel, bakpoeder en de suiker door elkaar in een grote kom. Klop geleidelijk het ei erdoor en voeg de melk toe. Blijf goed kloppen totdat het beslag glad is.

## STAP 2

Voeg de geraspte sinaasappelschil en wat druppeltjes vanille-extract toe.

## STAP 3

Zet het wafelijzer aan. Schep het beslag erin en doe het ijzer dicht. Volg de instructies op die bij het wafelijzer horen.

## STAP 4

Bestrooi de wafels naar wens met blauwe bessen, een beetje honing, yoghurt en wat citroensap.

# GENIETEN!