**Zachte wafels**

250 g zachte boter

500 g bloem

200 g suiker

2 pakjes vanillesuiker

5 eieren

5 g bakpoeder

40 cl melk

Meng de eieren, suikers en zachte, maar niet gesmolten boter met de roergarde (plat stuk) in de keukenrobot.

Zeef de bloem, meng met het bakpoeder en voeg lepelsgewijs toe. Voeg daarna de melk toe met kleine scheuten en blijf mengen tot een glad deeg ontstaat.

Laat het beslag 15 min rusten. Verwarm ondertussen het wafelijzer. Vet de platen in met olijfoliespray.

Schep het beslag in de wafelvormen, strijk het gelijkmatig uit en sluit het deksel. Na 3 tot 4 bakken, heb je de goudgele zachte wafels van je dromen…