**Luikse wafels**

750 g patisseriebloem

3 eieren

25 g kristalsuiker

zakje vanillesuiker

snuifje zout

500 g boter

75 g verse gist

melk

500 g parelsuiker

Smelt de boter en laat afkoelen. Zeef de bloem in een grote kom. Los de gist op in een tas lauwe melk. Maak een kuiltje in de bloem. Doe er de losgeklopte eieren en de opgeloste gist in. Kneed tot een deeg.

Voeg de boter toe samen met de kristalsuiker en de vanillesuiker. Kneed verder. Voeg een snuifje zout toe. Kneed nog 5 minuten verder tot het deeg een mooie bal vormt.

Haal nu het deeg uit de kom, maak een kuiltje in het deeg en voeg beetje bij beetje de parelsuiker toe. Kneed de parelsuiker gelijkmatig door het deeg.

Verdeel het deeg in bolletjes. Leg ze op een plaat en laat ze onder een handdoek 30 minuten rijzen. Bak ze in een heet wafelijzer op de gebruikelijke manier.