

# Hollandse stroopwafels



## Ingrediënten:

Voor de stroopwafels:

- 500 gram bloem
- 250 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 150 gram witte basterdsuiker
- 2 zakjes instant gist (14 gram)
- 60 ml lauwwarme melk
- 1 ei
- Snufje zout
- ½ theelepel kaneelpoeder

**Niet:**



Voor de stroop:

- 250 gram keukenstroop (geen schenkstroop!)
- 100 gram boter
- 200 gram basterdsuiker (licht of bruin)
- Theelepel kaneelpoeder
- Snufje zout
- Optioneel: aan aantal vanillestokjes/zakjes vanillesuiker

**Wel:**



## Bereiding:

Doe alle droge ingrediënten van het wafeldeeg bij elkaar. Maak een kuiltje en doe daar de ei en de melk en de gesmolten boter in. Roer met een lepel. Als het dikker wordt moet je gaan kneden. Laat het deeg drie kwartier rijzen, met een natte theedoek erover (maar echt veel meer wordt het niet)

Kneed het dan opnieuw en verdeel vervolgens het deeg in balletjes maat pingpongbal (je moet er 20 kunnen maken. Je kan het deeg in twee gelijke delen verdelen, daarna die weer in twee gelijke delen (je hebt dan 4 bollen) Uit elke bol maak je 5 gelijke balletjes) Duw het balletje een beetje plat, dan rolt die straks niet uit het ijzer. Leg ze op een schaal met wat ruimte ertussen. Dek ook de deegballetjes weer af met een vochtige, warme doek.

Verwarm de stroop in een bakje in een pan water (de stroop kan dan niet meer dan 100 graden worden) en meng de andere ingrediënten erdoor. Houdt de stroop warm.

Laat het ijzer heet worden in het vuur. Veeg schoon met een keukenpapiertje. Vet het ijzer alleen voor de eerste wafel even in. Daarna is het niet meer nodig.