

# aardappelwafels

heerlijk als dessert



## INGREDIËNTEN

- \* 70 gr zachte boter of margarine
- \* 70 gr suiker
- \* 100 gr bloem (patisserie, volkoren,...)
- \* 5 gr bakpoeder
- \* 1 ei
- \* 100 gr (vrij droge) aardappelpuree

## DE WAFELS

Maak wafelbeslag: smelt de boter en voeg de suiker toe. Voeg daarna de bloem vermengd met bakpoeder toe en ten slotte het ei. Bij dit gladde mengsel voeg je beetje bij beetje de aardappelpuree. Meng goed zodat de puree homogeen verdeeld is. Schep telkens langwerpige bollen in het voorverwarmde wafelijzer en bak de wafels gedurende 3 tot 5 minuten. Deze wafels bewaren niet zo lang als een gewone wafel. Wat je binnen de 3 dagen niet kunt opeten, kun je wel perfect in de vriezer bewaren.

TIP. de puree kun je ook vervangen door gare, bij voorkeur kleverige rijst.

## RED DEZE RESTJES

