



Parijse wafels



Dit recept is komt uit het boek 'Nog een koekje?'
Davidsfonds Uitgeverij
ISBN 9789058268235

PARIJSE WAFELS

Vermoedelijk heeft de oorsprong van dit koekje iets te maken met offergaven. De Romeinen hadden het in dat verband al over *oblata*. Ook in de middeleeuwen verschenen deze koekjes vooral in een religieuze context. Aanvankelijk werden ze gebakken tussen twee verwarmde platen. De typische wafeltjesvorm met kleine ruitjes kwam pas later in zwang.

Je kunt het deeg van de wafeltjes in het wafelijzer gieten met een lepel, maar een spuitzak is misschien toch handiger. Het eindresultaat is een zacht wafeltje dat zich in de mond graag laat vergezellen van een lekkere kop koffie.

- Meng 250 g fijne suiker met 200 g bloem en voeg een zakje vanillepoeder, 10 g bakpoeder en een mespunt zout toe.
- Doe er dan 3 eieren door en vervolgens geleidelijk 375 g bloem.
- Kneed goed en laat het dan een halfuurtje rusten.
- Maak bolletjes deeg van het gewenste formaat en bak in een wafelijzer met kleine ruitjes.

