

WAFELTJES VAN BOLIVIA

(met quinoa)



Ingrediënten

- 100 g quinoa
- 250 g zachte boter (kamertemperatuur)
- 300 g (spelt)bloem (of patisseriebloem)
- 1/2 zakje bakpoeder (niet nodig als je zelfrijzende bloem gebruikt!)
- 300 g rietsuiker
- 2 grote eieren
- Snufje zout



Werkwijze

1. Kook eerst de quinoa. Weeg het af in een kom en zet de quinoa onder water. Laat min 15 min zwellen. Dit zorgt er voor dat de quinoa niet door het stoommandje valt. Doe 1000 g water in de beker. Giet de quinoa af in het kookmandje. Plaats het mandje in de beker en kook gaar
18 min / 100°C / snelheid
Doe de quinoa in een kom en laat volledig afkoelen.
Was de beker uit en droog hem.
2. Doe de boter in de beker en klop die los.
30 sec / snelheid 4
3. Doe de bloem+bakpoeder, suiker, eieren in de mengbeker en meng tot een glad deeg.
2,5 min / snelheid 5
4. Schraap eventueel het deeg wat naar beneden.
5. Voeg **250-300 g GEKOOKTE QUINOA** toe en meng.
1 min / linksomdraai / snelheid 4
6. Verwarm je ijzer zeer goed voor. Eventueel wat inboteren of instrijken met wat olie. Bak met het deeg wafeltjes (klein = 1 koffielepel deeg, groot = 1 soeplepel deeg)
7. Leg de wafels op een rooster en laat afkoelen.
8. Bewaar onmiddellijk in een goed afsluitbare koekendoos of blik.

TIP: Deze wafeltjes zijn heerlijk als tussendoortje of dessert. Zowel warm als koud zijn ze heel lekker. Serveer ze met vers fruit, opgeklopte room, advocaat!!!!