

# Wafels op een stokje



## Ingrediënten

- 200g mix voor Brusselse wafels
- 200ml koud water
- bloedsuiker
- confituur naar keuze

## Werkwijze

1. Meng de mix voor Brusselse wafels en water gedurende 5 minuten tot een glad beslag.
2. Verwarm het wafelijzer voor.
3. Leg een houten stokje in de wafelvorm en giet het beslag in de vorm.
4. Laat de wafel ca. 5 minuten bakken of tot het gaar is.
5. Bestrooi de wafel met bloedsuiker, suikerdecoratie, confituur, ... wat jouw fantasie verlangt!

### Tips:

- Giet het beslag uit a.d.h.v. een spuitfles zodat je het mooi in de vorm kan verdelen.
- Dit beslag kan je ook gebruiken in een donut ijzer.

