**Het recept voor Luikse wafels**

**De ingrediënten:**

* 750 patisseriebloem
* 270g lauwe melk
* 70g verse gist
* 3 eieren en 2 eidooiers
* Snufje zout
* Half zakje vanillesuiker
* 400g zachte boter of margarine
* 500g Parelsuiker P4

**De werkwijze:**

* Mix alle ingrediënten, behalve de boter en de parelsuiker, door elkaar heen.
* Meng de ingrediënten totdat je een deeg krijgt.
* Laat het deeg daarna een half uur rusten.
* Kneed de zachte boter en daarna de parelsuiker door het deeg heen.
* Verdeel het deeg in porties van 100 gram.
* Laat de porties een kwartier rusten.
* Voorverwarm alvast het wafelijzer.
**Let op!** Het wafelijzer hoef je niet in te vetten.
* Bak de wafels in ongeveer 3 minuten gaar.

En je heerlijke zelfgemaakte Luikse Wafels zijn klaar om geserveerd te worden