

Ingrediënten

170 g (gram) Amandelmeel
50 g (gram) Stevia granulated sweetener (ziet er uit als kristalsuiker)
115 g (gram) Kwark
4 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Bakpoeder
1 tl (theelepels) Vanille extract
0.25 tl (theelepels) Zout

Keukenspullen

Blender
Wafelijzer

1. Wafelbeslag bereiden

Verwarm het wafelijzer voor volgens de gebruiksaanwijzing.

Doe het **amandelmeel (170 g)** en de **stevia granulated sweetener (50 g)** in de blender. Doe de **kwark (115 g)**, **eieren (4 stuks)**, **bakpoeder (1 tl)**, **vanillie extract (1 tl)** en het **zout (0.25 g)** bij het mengsel en mix tot een samenhangende massa.

Vet het wafelijzer in en vul het wafelijzer voor 1/3 en bak de wafels af.

2. Wafels serveren

Serveer de wafels bijvoorbeeld met kwark, plakjes peer, geschaafde amandelen en kaneel.

Wafels bewaren?

De wafels bewaren? Warm ze opnieuw op in een broodrooster. Zo worden ze lekker knapperig.

1. Wafelbeslag bereiden

Verwarm het wafelijzer voor volgens de gebruiksaanwijzing.

Doe het **amandelmeel (170 g)** en de **stevia granulated sweetener (50 g)** in de blender. Doe de **kwark (115 g)**, **eieren (4 stuks)**, **bakpoeder (1 tl)**, **vanillie extract (1 tl)** en het **zout (0.25 g)** bij het mengsel en mix tot een samenhangende massa.

Vet het wafelijzer in en vul het wafelijzer voor 1/3 en bak de wafels af.

2. Wafels serveren

Serveer de wafels bijvoorbeeld met kwark, plakjes peer, geschaafde amandelen en kaneel.

Wafels bewaren?

De wafels bewaren? Warm ze opnieuw op in een broodrooster. Zo worden ze lekker knapperig.