Wafels van oliebollenmix

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel
750 ml Water (lauwwarm)

Keukenspullen

Boter om in te vetten
Steelpan
Huishoudfolie
Wafelijzer

1. Voorbereiden

Smelt de **boter (100 g)** in een pan.

Doe de **Koopmans oliebollenmix (1 pak)** in een beslagkom.

Voeg **handwarm water (750 ml)** en de gesmolten boter toe. Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad wafelbeslag.

Laat het wafelbeslag in de kom, afgedekt met huishoudfolie, circa 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Wafels bakken

Vet het wafelijzer in (dit hoeft alleen bij het bakken van de eerste wafel) en laat het ijzer goed warm worden.

Schep het wafelbeslag in het wafelijzer. Bak de wafels in circa 4 minuten gaar en goudbruin.

Serveer de wafels warm met eventueel wat boter en poedersuiker.

1. Voorbereiden

Smelt de **boter (100 g)** in een pan.

Doe de **Koopmans oliebollenmix (1 pak)** in een beslagkom.

Voeg **handwarm water (750 ml)** en de gesmolten boter toe. Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad wafelbeslag.

Laat het wafelbeslag in de kom, afgedekt met huishoudfolie, circa 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

2. Wafels bakken

Vet het wafelijzer in (dit hoeft alleen bij het bakken van de eerste wafel) en laat het ijzer goed warm worden.

Schep het wafelbeslag in het wafelijzer. Bak de wafels in circa 4 minuten gaar en goudbruin.

Serveer de wafels warm met eventueel wat boter en poedersuiker.