Wafeldeeg | Pâte à gaufre

- 125 g Bloem / Farine T45
- 35 g Olie / Huile
- 125 g Ei / Oeuf
- 180 g Melk / Lait
- 20 g Suiker / Sucre
- Schil van 1 citroen / Zeste d'un citron
- 1 g Zout / Sel
- 1 Vanillestok tahiti wiberg / 1 Gousse de vanille tahiti wiberg

NL

Alles samen in de beker doen en invriezen gedurende 24 uren à – 22°C

Indien nodig, één portie pacosseren en in een warm wafelijzer gieten (160 ° C) en enkele minuten bakken.

FR

Mettre le tout dans le gobelet et congeler pendant 24 heures à - 22°C

Si nécessaire, pacifier une portion et verser dans un gaufrier chaud (160°C) et cuire quelques minutes.