



**MALLOW ~  
CHOCO ~ AMANDEL ~  
WAFELS**

**INGREDIËNTEN:**

- 250g suiker
- 250g boter
- 500g bloem
- 5 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ l melk
- ½ bakpoeder
- Voor volwassenen: eventueel een flinke scheut rum

**VERDER NODIG:**

- Frisia BBQ Marshmallows
- Amandelschilfers
- Suiker & honing om te karamelliseren
- Chocoladepasta

**BEREIDING:**

- Klop de eieren luchtig samen met de suiker.
- Voeg de boter op kamertemperatuur toe en mix tot een romig beslag.
- Voeg de vanillesuiker en eventueel de rum toe.
- Meng de bloem en het bakpoeder eronder.
- Voeg geleidelijk de melk toe tot je een glad beslag krijgt.
- Karamelliseer de amandelschilfers in een pan met suiker en honing.
- Bak de wafels goudbruin in een heet wafelijzer.
- Bestrijk de helft van de wafels met chocoladepasta.
- Verdeel de marshmallows en de gekaramelliseerde amandelschilfers over de chocoladepasta.
- Leg telkens een tweede wafel bovenop.
- Leg de gevulde wafels nog één keer in het wafelijzer en verwarm ze ongeveer 1 minuut met gesloten deksel.

**MJAMMM!!!**

Onweerstaanbaar lekker!

