

SPECULAASWAFELS



Ingrediënten (voor 24 wafels of 80 hartjeswafels):

- 350 g speltmeel
- 150 g speltbloem
- 4 el bakpoeder
- 2 el zoetstof naar keuze
- 4 eieren
- 700 ml soyamelk natuur
- 250 g [mispelmoes](#) of [appelmoes](#)
- 4 zakjes Canderel vanilla
- 50 g margarine met gezonde vetzuursamenstelling



Bereidingswijze:

- Doe de bloem, het bakpoeder, de zoetstof en de Canderel vanilla in een grote kom en roer goed door elkaar.
- Splits de eieren in eigeel en eiwit.
- Voeg de eigelen bij het beslag.
- Voeg de melk toe en roer onder mekaar.
- Voeg de [mispelmoes](#) (of [appelmoes](#)) toe en roer tot een mooi geheel.
- Klop het eiwit stijf en spatel dit voorzichtig onder het beslag.
- Laat het deeg nog 15 minuten rusten.
- Vet je wafelijzer lichtjes in en bak de wafels in een heet wafelijzer (2 à 3 minuten per wafel) en laat afkoelen op een rooster.