|  |
| --- |
| Instructie pompoenwafels |

Dit heb je nodig:

* 250 gram pompoenblokjes
* 2 eieren
* 175 gram bloem
* 75 gram suiker
* ½ zakje bakpoeder
* 1 eetlepel olijfolie
* Mengkom
* Mengspatel (houten)
* Eetlepels
* Wafelijzer
* Ovenwanten
* Staafmixer
* Prikvork/drietand
* Smeerborsteltje
* Kleine tas
* Soeplepel
* Bord
* Weegschaal

Zo doe je het:

1. Was je handen.
2. Snij de pompoen in blokjes.
3. Doe de pompoenblokjes in de staafmixer.
4. Mix de pompoen fijn.
5. Doe de gemixte pompoen in de mengkom.
6. Doe hierbij de bloem en de suiker.
7. Voeg het bakpoeder en de eieren toe.
8. Meng het deeg tot een smeuïge massa.
9. Breng je deeg naar de juf, zij doet de rest:
10. Doe de olijfolie in de kleine tas.
11. Breng met het smeerborsteltje olie aan op het wafelijzer.
12. Schep een halve soeplepel deeg op het ijzer.
13. Bak de wafeltjes (ongeveer 2,5 minuten).
14. Haal de wafels uit het wafelijzer.
15. Leg ze op het bord.
16. Was alle gebruikte spullen af.
17. Smakelijk!