



# Thermomix Glutenvrije koolhydraatarme snelle wafels

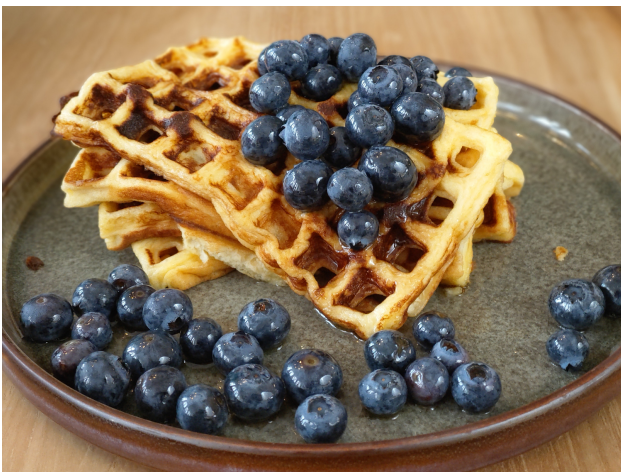
## Ingrediënten

- 5 eieren
- 25 gr erythritol ( biowinkel of online te koop) of ander suikervervanger
- 330 gr Philadelphia
- 2 tl wijnsteenpoeder ( biowinkel of online te koop)
- buisje vanille extract
- Verder bakspray of ander vetstof om wafelijzer in te vetten

Als afwerking

- blauwe bessen
- 1-2 eetl ahornsiroop of honing

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm het wafel ijzer
- Voeg alle ingrediënten toe 20 sec/snelheid 5
- Vet het wafelijzer in met de spray
- Voeg 1 soeplepel toe aan elk ijzer, sluit het wafelijzer, bak zo de deeg op
- Voeg in een potje de gewassen blauwe bessen en voeg 1-2 soeplepel ahorn siroop toe
- Serveer en geniet!