

## Pannenkoeken op een stokje

### Ingrediënten (voor ongeveer 15-20 wafels):

- 125 g zachte boter
- 3 eieren
- 250 g bloem
- 100 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snufje zout
- 200 ml melk
- Toppings naar wens, bijvoorbeeld chocoladepasta, poedersuiker, appelmoes
- Brede houten handvatten of houten lepel

### Bereiding van het deeg:

1. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker licht en luchtig.
2. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed.
3. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een aparte kom en roer dit erdoor.
4. Roer langzaam de melk erdoor.

### Op je BOWL:

1. Steek het vuur aan en plaats de plancha erop.
2. Doe een paar druppels hittebestendig vet op de plancha.
3. Leg een eetlepel wafelbeslag op de plancha, plaats het houten handvat op het beslag en leg er nog een eetlepel beslag op.
4. Houd het beslag goed in de gaten. Zodra er geen luchtbelletjes meer op het beslag zitten, draai je het met een spatel en draai er om en bak je het vanaf de andere kant.
5. Als de wafel klaar is: hou hem vast aan het handvat, haal hem van de plancha en geniet met de topping van je keuze.

