

Kokoswafels met banaan

8 stukken



eenvoudig

tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de wafels:

350 g zachte boter
250 g suiker
½ koffiel. zout
6 eieren
400 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
100 g kokos gemalen

Voor de afwerking:

200 ml zure room
2 zakjes Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
2 bananen
1 eetl. zonnebloemolie
kokosrasp

- 1 Smelt de boter in een steelpannetje.
- 2 Meng de bloem, het bakpoeder, de kokos, de kristalsuiker en het zout in een kom.
- 3 Meng met behulp van een garde 1 voor 1 de eieren onder de bloem.
- 4 Giet langzaam en al roerend de gesmolten boter bij het beslag, klop tot een glad deeg en zet het mengsel vervolgens een uur in de koelkast om op te stijven.
- 5 Snijd de bananen in de lengte in twee. Verwarm de olie op een middelhoog vuur in een pan en voeg de bananen toe. Keer ze na 2 min. om en voeg één zakje Bourbon Vanille Suiker toe. Laat de bananen nog een paar minuten bakken tot ze karameliseren en zet daarna het vuur af.
- 6 Verwarm het wafelijzer op de hoogste stand.
- 7 Schep het deeg met een ijsschep of met een grote lepel (ongeveer 40 g per bol) op het wafelijzer en bak de wafels goudbruin.
- 8 Meng de zure room met één zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker.



Dr. Oetker n.v

- 9 Serveer de wafels met de zure room, de gebakken banaan en werk af met wat kokos en val aan!



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be
- Tel. 0800 - 90.307