



## Brusselse wafel met Speculaas advokaat



### Ingrediënten

Voor 10 PERS.

#### Brusselse wafels

Lauw water	375 g	Bloem	375 g
suiker	25 g	Melk	375 g
Ei	1 st	Gesmolten boter	125 g
Gist	35 g	Zout	3 g

#### Afwerking

Speculaas advokaat	400 g
"Den gouden haan"	
Room	400 g
Poedersuiker	200 g
Bosbessen	2 doosjes

### Bereidingswijze

#### Het beslag van de wafels

Meng het lauwe water, de eieren, de gist en de bloem in een pot en laat 20 min rusten  
Neem een tamelijk grote pot want het volume van dit beslag neemt met de helft toe.

Nadien de overige ingrediënten bijmengen en nogmaals 30 min laten rijzen.

### Tips / Presentatie

Klop de room stevig op met wat poedersuiker.  
Bak de wafels in een wafelijzer met diepe ruiten.  
Overstrooi rijkelijk met poedersuiker en vul de helft van de gaatjes op met de opgeklopte room.  
De andere helft van de gaatjes opvullen met speculaas advokaat en afwerken met bosbessen.

De advokaat kan ook gemengd worden de opgeklopte room.  
De wafels kunnen ook worden opgevuld met Classic advokaat, Sinaasappel advokaat, Elixir D'Avers advokaat, Pistache advokaat, Aardbei advokaat of Amaretto advokaat van "Den gouden haan"