

# Klassieke wafels

**MAAR DAN GLUTENVRIJ!**

Meestal is gebak niet glutenvrij. Dat horen we jou vaak verzuchten, want wie lust er nou niet iets lekkers?! Wafels zijn zo'n typische, zoete lekkernij met fruit of slagroom bij de koffie en thee of als dessert. We vonden dit heerlijke, glutenvrije recept voor dit zoete gebak in 'Andere Koek'. Geniet ervan!

## Ingrediënten (voor 6 stuks)

75 g glutenvrij amandelmeel

250 g zelfrijzend glutenvrij

bakmeel

1 el arrowroot

2 el lijnzaad, gebroken

2 el kokosbloesemsuiker

snuf zout

1/5 tl kaneelpoeder

100 g appelmoes, ongezoet

300 ml amandelmelk

2 el kokosboter, gesmolten

1 tl vanille-extract

Meng het amandelmeel met het bakmeel, de arrowroot, het lijnzaad, de kokosbloesemsuiker, het zout en het kaneelpoeder in een kom.

Meng in een andere kom de appelmoes, amandelmelk, kokosboter en het vanille-extract en voeg dit toe aan de droge ingrediënten. Laat dit kort draaien in de keukenmachine of staande tafelmixer tot je een vloeibaar beslag hebt.

Laat het beslag 5 minuten rusten voordat je de wafels bakt volgens de aanwijzingen van jouw wafelijzer. Lekker met aardbeien en wat rijstsiroop.



Dit heerlijke glutenvrije recept komt uit '**Andere Koek**' van Food Bandits. Voor iedereen die om wat voor reden dan ook kiest voor een veganistisch, glutenvrij, noten- en lactosevrij eetpatroon zonder geraffineerde suikers vindt in dit boek heerlijke recepten voor gebak, koekjes, brood, toetjes en meer. € 25,99

De recepten in dit boek zijn volgens de auteurs veelal veganistisch en glutenvrij. Dus ook als je lactose-intolerant bent, vind je hier lekkere recepten. In het register zijn ze handig gesorteerd op allergenen. Blijf wel opletten! Soms wordt amandel-, kikkererwt-, haver-, boekweit- en rijstmeel gebruikt. Deze melen zijn weliswaar van nature glutenvrij, maar wij adviseren bij voorkeur toch deze producten met het Crossed Grain logo te gebruiken.

