**Wafels**

Benodigdheden voor 50 wafels:

5 eieren

250 gram margarine (Zeeuws meisje)

1 zakje vanillesuiker

250 gr basterdsuiker

250 gr zelfrijzend bakmeel

Citroenaroma (dr. Oetker)

Werkwijze:

* Snijd de margarine in stukjes en mix in een mengkom romig
* Voeg de vanillesuiker en de basterdsuiker toe en mix
* Doe de eieren er één voor één door. Voeg pas een nieuw ei toe wanneer het vorige volledig is opgenomen.
* Zeef het zelfrijzende bakmeel en voeg het toe aan de rest.
* Meng wat aroma door het geheel. Mix goed door.
* Bak de wafels gaar in een wafelijzer. Zie hiervoor gebruiksaanwijzing van het wafelijzer.