

Ingrediënten en Recept

Wase vlaai

Het favoriete recept van Kristien

Ingrediënten (10 stukken)

- 3 eieren
- 1 L melk
- 1 koffiel. boter
- 125 g speculaas
- 125 g peperkoek
- 125 g makronen (kokosgebakjes)
- 2 eetl. instantsausbinder
- 150 g donkerbruine suiker
- 1 snuifje kaneelpoeder
- 1 mespunt zout

Voorbereiding (5 min.)

Verkrummel de speculaas, de peperkoek en de makronen.

Bereiding (10 min. + 45 min. in de oven)

- 1** Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2** Warm intussen de melk lichtjes op. Voeg de speculaas, de peperkoek, de makronen, de eieren, de bruine suiker, de instantsausbinder, het kaneelpoeder en het zout toe. Mix fijn met een staafmixer.
- 3** Vet een ronde bakvorm in met de boter en verdeel er het mengsel over. Bak 45 min. in de voorverwarmde oven.

Voedingswaarde per stuk (op basis van de ingrediëntenlijst)

Energie	229 kcal	Vezels	1,3 g
Vetten	9,2 g	Eiwitten	6,8 g
(waarvan) verzadigde vetzuren	5,4 g	Zout	0,4 g
Koolhydraten	46,5 g		
(waarvan) suikers	35,0 g		

Bron



1048

Colruyt - Reclamefolder - 24/10 tem
06/11/2018, Pagina 22

<https://www.colruyt.be/nl/recept/wase-vlaai>



Info Martine Lycke 01/12/2018

In Thermomix:

125 g speculaas

125 g peperkoek

125 g makronen (kokosgebakjes)

10 tal seconden mixen op nr 8

Toevoegen:

3 eieren

1 l Melk (online was het maar : 7.5 dl, en denk inderdaad beter, was nogal nat)

2 el instantsausbinder

150 g donkerbruine suiker

snuifje kaneel

mespunt zout

mixen

en dan 5 tal minuten opwarmen aan 100°C

Liquide in groene silicone vorm van Libelle -

Opgelet zeer lopend

Oven : 50 minuten op 160°C

Fotos

