

## ONTBIJTWAFELTJES Glutenvrij - Suikervrij

Verwarm **225 gr rijstmelk** met **75 gr. havermout** en laat afkoelen.

Roer er dan **150 gr. teffmeel**, **200 gr. amandelmeel**, **50 gr kastanjemeel** en **25 gr. lindehoning** door.

Vervolgens **3 eieren** (één voor één) doorroeren en **een klein snufje zout**.

Laat het deeg een paar uur rusten.

Verwarm het wafelijzer op een hoge stand, vet de platen in met kokosolie en schep er dan telkens een 30 gr. beslag op.

Baktijd is afhankelijk van het wafelijzer.

