



WAFFLE GENIUS

DO9219W

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES

DOMO
A party at home!

READY? SET. BAKE!

NL

Wafels bakken wordt kinderspel met dit geavanceerde wafelijzer van DOMO. Dankzij de 5 automatische programma's (Brussels, Belgium, Liège, Breakfast/Healthy en Custom) bak je telkens weer de perfecte wafel. Elk programma is namelijk ingesteld op de meest ideale baktijd voor dit type wafel. Kortom, het wafelijzer doet al het denkwerk voor jou. Jij moet enkel een lekker beslag maken, het juiste programma kiezen en de bruiningsgraad bepalen. Heb je toch liever wat meer controle? Met het Custom programma stel je zelf de gewenste baktijd in.

À VOS MARQUES... PRÊTS ? EN CUISINE !

FR

Faire des gaufres devient un jeu d'enfant avec ce gaufrier perfectionné de DOMO. Grâce aux 5 programmes automatiques (Brussels, Belgium, Liège, Breakfast/Healthy et Custom), vos gaufres seront toujours parfaites. Chaque programme règle le temps de cuisson idéal pour chaque type de gaufre. Bref, le gaufrier réfléchit pour vous ! Il ne vous reste plus qu'à préparer la pâte, à sélectionner le programme et à choisir le degré de cuisson. Vous préférez avoir un peu plus de contrôle ? Avec le programme Custom, définissez le temps de cuisson souhaité.

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, BACKEN!

DU

Mit diesem fortschrittlichen Waffeleisen von DOMO wird das Backen von Waffeln zum Kinderspiel. Dank der 5 automatischen Programme (Brussels, Belgium, Liège, Breakfast/Healthy und Custom) backen Sie immer die perfekte Waffel. Jedes Programm ist nämlich auf die ideale Backzeit für diese Art von Waffeln eingestellt. Damit erledigt das Waffeleisen die Denkarbeit für Sie. Sie müssen nur einen schmackhaften Teig erstellen, das richtige Programm wählen und den Bräunungsgrad bestimmen. Sie hätten doch lieber etwas mehr Kontrolle? Mit dem Programm „Custom“ stellen Sie die gewünschte Backzeit selbst ein.

READY? SET. BAKE!

EN

Baking waffles becomes child's play with this advanced DOMO waffle iron. With five automatic programs (Brussels, Belgium, Liège, Breakfast/Healthy and Custom), this waffle iron ensures you will bake the perfect waffle every time. Each program is set to the most ideal baking time for each type of waffle. In short, the waffle iron does all the thinking for you. If you get the batter right, all you have to do is choose the right program and determine the degree of browning. And if you prefer a little more control? The Custom program allows you to set the desired baking time yourself.

DOMO

A party at home!



DOMO
A party at home!



PROGRAMMA 'BRUSSELS'

BRUSSESE WAFELS

NL

INGREDIËNTEN:

2 eierdooiers
2 eiwitten
250 ml melk
250 ml water
100 g (gesmolten) boter
12,5 g verse gist
300 g zelfrijzende bloem
½ zakje vanillesuiker
Een snuifje zout

BEREIDING:

Klop de eierdooiers los. Giet de melk bij de eierdooiers. Doe de gist bij het mengsel en klop tot de gist is opgelost. Klop het water door het beslag. Doe een snuifje zout bij de (gezeefde) bloem en voeg de bloem toe aan het beslag. Klop het beslag glad. Smelt de boter en roer deze onder het beslag. Klop het eiwit stijf met de vanillesuiker. Spatel het eiwit voorzichtig door het beslag en laat het beslag dan 20 minuten afgedekt rusten om het te laten rijzen. **Tip:** Serveer met wat vers fruit, ijs, slagroom, poedersuiker, ...

PROGRAMME « BRUSSELS »

GAUFRES DE BRUXELLES

FR

INGRÉDIENTS :

2 jaunes d'œufs
2 blancs d'œuf
250 ml de lait
250 ml d'eau
100 g de beurre (fondu)
12,5 g de levure fraîche
300 g de farine fermentante
½ sachet de sucre vanillé
Une pincée de sel

PRÉPARATION :

Battez les jaunes d'œufs. Versez le lait dans les jaunes d'œufs. Ajoutez la levure et fouettez jusqu'à dissolution de la levure. Ajoutez l'eau dans la pâte et continuez à fouetter. Ajoutez une pincée de sel dans la farine (tamisée) et incorporez-la dans la pâte. Fouettez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Faites fondre le beurre et incorporez-le dans la pâte. Battez les blancs en neige avec le sucre vanillé. Utilisez une spatule pour incorporer délicatement les blancs d'œufs dans la pâte, couvrez-la et laissez-la lever pendant 20 minutes. **Suggestion :** Accompagnez les gaufres de fruits frais, de crème glacée, de Chantilly, de sucre glace, etc.

PROGRAMM „BRUSSELS“

BRÜSSELER WAFFELN

DU

ZUTATEN:

2 Eigelb
2 Eiweiß
250 ml Milch
250 ml Wasser
100 g (geschmolzene) Butter
12,5 g frische Hefe
300 g Fertigmehl
½ Tütchen Vanillezucker
Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Das Eigelb aufschlagen. Die Milch zum Eigelb gießen. Die Hefe in die Mischung geben und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Wasser zum Teig geben. Eine Prise Salz zum (gesiebten) Mehl hinzugeben und das Mehl zum Teig hinzufügen. Den Teig glatt rühren. Die Butter schmelzen und unter den Teig rühren. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben und den Teig dann zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen, damit er aufgehen kann. **Tip:** Mit etwas frischem Obst, Eis, Schlagsahne, Puderzucker usw. servieren.

“BRUSSELS” PROGRAM

BRUSSELS WAFFLES

EN

INGREDIENTS:

2 egg yolks
2 egg whites
250 ml milk
250 ml water
100 g (melted) butter
12.5 g fresh yeast
300 g self-rising flour
½ sachet vanilla sugar
A pinch of salt

METHOD:

Beat the egg yolks. Pour the milk into the egg yolks. Add the yeast to the mixture and beat until the yeast is dissolved. Beat the water through the batter. Add a pinch of salt to the (sifted) flour and add the flour to the batter. Beat the batter smooth. Melt the butter and stir it under the batter. Beat the egg whites with the vanilla sugar until stiff. Gently fold the egg white into the batter, cover it, and leave it to rest for 20 minutes to allow it to rise. **Tip:** Serve with fresh fruit, ice cream, whipped cream, powdered sugar, etc.

PROGRAMMA 'BELGIAN' BEWAARWAFELS

NL

INGREDIËNTEN:

500 g zelfrijzende bloem
6 eieren
375 g (gesmolten) boter
300 g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 koffietas melk

BEREIDING:

Meng de eieren met de suiker (ook de vanillesuiker). Voeg vervolgens de bloem en de melk bij dit mengsel. Als laatste meng je de gesmolten boter bij dit deeg tot je een homogene massa bekomt.

Tipp: stop een sneetje brood in de bewaardoos. Na enkele dagen is het brood hard, maar zijn je wafels nog lekker vers. Vervang de harde snee brood gewoon door een nieuwe snee.

PROGRAMME « BELGIAN » GAUFRES DE MÉNAGE

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de farine fermentante
6 œufs
375 g de beurre (fondu)
300 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 tasse de lait

PRÉPARATION :

Mélangez les œufs et le sucre (avec le sucre vanillé). Ensuite, versez la farine et le lait dans ce mélange. Enfin, ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Astuce : déposez une tranche de pain dans la boîte de conservation des gaufres. Après quelques jours, le pain sera rassis, mais vos gaufres resteront savoureuses et fraîches. Il suffit de remplacer la tranche de pain rassis par une tranche de pain frais.

PROGRAMM „BELGIAN“ WAFFELN ZUM AUFBEWAHREN

DU

ZUTATEN:

500 g Fertigmehl
6 Eier
375 g (geschmolzene) Butter
300 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Kaffeetasse Milch

ZUBEREITUNG:

Eier mit dem Zucker (auch dem Vanillezucker) mischen. Anschließend das Mehl und die Milch zu dieser Mischung hinzugeben. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit diesem Teig verrühren, bis man eine homogene Masse erhält.

Tipp: Legen Sie eine Scheibe Brot in die Aufbewahrungsdose. Nach ein paar Tagen ist das Brot hart, aber die Waffeln sind immer noch schön frisch. Ersetzen Sie einfach die harte Brotscheibe durch eine neue.

“BELGIAN” PROGRAM STORAGE WAFFLES

EN

INGREDIENTS:

500 g self-rising flour
6 eggs
375 g (melted) butter
300 g sugar
1 sachet vanilla sugar
1 coffee cup of milk

METHOD:

Mix the eggs and sugar (including the vanilla sugar). Add the flour and milk to this mixture. Finally, mix the melted butter into the dough until you obtain a homogeneous mass.

Tipp: put a slice of bread in the storage box. After a few days, the bread will be hard, but your waffles will remain nice and fresh. Just replace the hard bread slice with a new one.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



PROGRAMMA 'BELGIAN' MOMENTWAFELS

NL

INGREDIËNTEN:

300 g zelfrijzende bloem
2 eieren
Een snuifje zout
100 g (gesmolten) boter
75 g suiker
250 ml melk

BEREIDING:

Meng de gesmolten boter met de suiker en een snuifje zout. Voeg de eieren toe en de helft van de melk. Voeg de bloem toe en de rest van de melk tot je een egaal deeg krijgt.
Tip: Serveer met vers fruit.

PROGRAMME « BELGIAN » GAUFRES INSTANTANÉES

FR

INGRÉDIENTS :

300 g de farine fermentante
2 œufs
Une pincée de sel
100 g de beurre (fondu)
75 g de sucre
250 ml de lait

PRÉPARATION :

Mélangez le beurre fondu, le sucre et une pincée de sel. Ajouter les œufs et la moitié du lait. Ajoutez la farine et le reste du lait jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Suggestion : Servez avec des fruits frais.

PROGRAMM „BELGIAN“ WAFFELN ZUM SOFORTIGEN VERZEHR

DU

ZUTATEN:

300 g Fertigmehl
2 Eier
Prise Salz
100 g (geschmolzene) Butter
75 g Zucker
250 ml Milch

ZUBEREITUNG:

Die geschmolzene Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz mischen. Die Eier und die Hälfte der Milch hinzufügen. Das Mehl und die restliche Milch hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
Tip: Mit frischem Obst servieren.

BELGIAN" PROGRAM MOMENT WAFFLES

EN

INGREDIENTS:

300 g self-rising flour
2 eggs
A pinch of salt
100 g (melted) butter
75 g sugar
250 ml milk

METHOD:

Mix the melted butter with the sugar and a pinch of salt. Add the eggs and half of the milk. Add the flour and the rest of the milk until you get an even dough.
Tip: Serve with fresh fruit.

PROGRAMMA 'BREAKFAST/HEALTHY'

NL

HAVERMOUTWAFELS MET APPEL

INGREDIËNTEN:

150 g havermout
250 g platte kaas (0% vet)
3 eieren
1 tl bakpoeder
20 g suiker
Een halve appel
Kokosolie (om de bakplaten in te vetten)

BEREIDING:

Maal de havermout fijn tot poeder.
Mix vervolgens alle ingrediënten (behalve de appel) onder elkaar tot je een gladde massa bekomt.
Rasp een halve appel en meng deze onder het deeg.

PROGRAMME « BREAKFAST/HEALTHY »

FR

GAUFRES À L'AVOINE ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS :

150 g de flocons d'avoine
250 g de fromage blanc
(0 % de matière grasse)
3 œufs
1 c. à café de poudre à lever
20 g de sucre
Une demi-pomme
Huile de noix de coco (pour graisser les plaques de cuisson)

PRÉPARATION :

Broyez les flocons d'avoine pour en faire de la poudre.
Ensuite, mélangez tous les ingrédients (sauf la pomme) jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Râpez la demi-pomme et incorporez-la à la pâte.

PROGRAMM „BREAKFAST/HEALTHY“

DU

HAFERFLOCKENWAFFELN MIT APPEL

ZUTATEN:

150 g Haferflocken
250 g Quark (0 % Fett)
3 Eier
1 Teelöffel Backpulver
20 g Zucker
ein halber Apfel
Kokosnussöl (zum Einfetten der Backplatten)

ZUBEREITUNG:

Haferflocken zu feinem Pulver mahlen. Anschließend alle Zutaten (außer dem Apfel) mischen, bis eine glatte Masse entsteht.
Den halben Apfel reiben und unter den Teig heben.

"BREAKFAST/HEALTHY" PROGRAM

EN

OATMEAL WAFFLES WITH APPLE

INGREDIENTS:

150 g oats
250 g flat cheese (0% fat)
3 eggs
1 tsp baking powder
20 g sugar
Half an apple
Coconut oil (to grease the baking plates)

METHOD:

Grind the oatmeal into a fine powder. Mix all the ingredients (except the apple) together into a smooth mass.
Grate half an apple and mix it under the dough.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



INGREDIËNTEN:

400 g zoete aardappel
 ½ tl zout
 1 teentje look
 2 eieren
 2 el water
 50 g haverhout
 Kokosolie
(om de bakplaten in te vetten)

BEREIDING:

Schil de zoete aardappel en rasp deze dan met een grove rasp. Doe het in een steelpannetje en pers er de look bij. Voeg het zout toe en ook twee el water. Laat ongeveer 5 min. koken tot de zoete aardappel wat zacht geworden is. Maal de haverhout fijn tot poeder. Haal de zoete aardappel van het vuur en doe het in een grote kom. Voeg hier de eieren bij. Voeg als laatste het havermeel toe. Meng het geheel tot een gladde massa.

TOPPING:

2 advocado's
 4 el kwark
 1 granaatappel
 2 el ahornsirop

Schil en ontpit de avocado's, snijd ze in schijfjes. Haal de pitjes uit de granaatappel. Verdeel de avocado en granaatappelpitjes over de wafel, doe er een toefje kwark op en werk af met wat ahornsirop.

INGRÉDIENTS :

400 g de patates douces
 ½ c. à café de sel
 1 gousse d'ail
 2 œufs
 2 c. à soupe d'eau
 50 g de flocons d'avoine
 Huile de noix de coco
*(pour graisser les
 plaques de cuisson)*

PRÉPARATION :

Épluchez la patate douce et râpez-la grossièrement. Versez-la dans un poêlon et ajoutez l'ail pressé. Ajoutez le sel et deux c. à soupe d'eau. Laissez cuire pendant environ 5 min jusqu'à ce que la patate douce ramollisse. Broyez les flocons d'avoine pour en faire de la poudre. Retirez la patate douce du feu et versez-la dans un saladier. Ajoutez les œufs. Enfin, ajoutez la poudre d'avoine. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

GARNITURE :

2 avocats
 4 c. à soupe de quark
 1 grenade
 2 c. à soupe de sirop d'érable

Épluchez et dénoyotez les avocats et coupez-les en tranches. Ôtez les pépins de la grenade. Répartissez l'avocat et les pépins de grenade sur la gaufre, ajoutez une noix de quark et arrosez d'un filet de sirop d'érable.

DOMO
Apolly at home!



ZUTATEN:

400 g Süßkartoffel
 ½ Teelöffel Salz
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 2 Esslöffel Wasser
 50 g Haferflocken
 Kokosnussöl
(zum Einfetten der Backplatten)

ZUBEREITUNG:

Süßkartoffel schälen und anschließend mit einer groben Reibe reiben. In einen Topf geben und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Salz und zwei Esslöffel Wasser hinzugeben. Etwa 5 Minuten kochen lassen, bis die Süßkartoffel weich geworden ist. Haferflocken zu feinem Pulver mahlen. Süßkartoffel vom Herd nehmen und in eine große Schüssel geben. Eier hinzufügen. Zum Schluss das Hafermehl hinzufügen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

BELAG:

2 Avocado
 4 Esslöffel Quark
 1 Granatapfel
 2 Esslöffel Ahornsirup

Die Avocados schälen und entkernen, in Scheiben schneiden. Granatapfel entkernen. Die Avocado und Granatapfelkerne über die Waffel verteilen, mit einem Quarkhäubchen und Ahornsirup garnieren.

INGREDIENTS:

400 g sweet potato
 ½ tsp salt
 1 clove garlic
 2 eggs
 2 tbsp water
 50 g oats
 Coconut oil
(to grease the baking plates)

PREPARATION:

Peel the sweet potato and grate it using a coarse grater. Put it in a saucepan and press the garlic clove into the pan. Add the salt and 2 tbsp of water. Cook for about five minutes until the sweet potato has softened slightly. Grind the oatmeal into a fine powder. Remove the sweet potato from the heat and place in a large bowl. Add the eggs. Finally, add the oat flour. Mix it all to a smooth mass.

TOPPING:

2 avocados
 4 tbsp quark
 1 pomegranate
 2 tbsp maple syrup

Peel and seed the avocados, cut them into slices. Remove the pips from the pomegranate. Divide the avocado and pomegranate seeds over the waffle, add a dash of quark and finish with maple syrup.

INGREDIËNTEN:

250 g pompoen
 125 g havermout
 4 eieren
 1 tl bakpoeder
 1 tl kaneel
 1 zakje vanillesuiker
 Een snuifje zout
 Kokosolie
 (om de bakplaten in te vetten)

BEREIDING:

Snijd de pompoen in kleine stukjes en kook deze gaar in water. Giet het water af en laat de pompoen afkoelen. Doe alle ingrediënten in een kom en mix het geheel tot een gladde massa. Laat het deeg een uurtje rusten om op te stijven alvorens te bakken.

Tip: serveer de wafel met agavesiroop.

PROGRAMME « BREAKFAST/HEALTHY »

GAUFRES AU POTIRON

INGRÉDIENTS :

250 g de potiron
 125 g de flocons d'avoine
 4 œufs
 1 c. à café de poudre à lever
 1 c. à café de cannelle
 1 sachet de sucre vanillé
 Une pincée de sel
 Huile de noix de coco
 (pour graisser les plaques de cuisson)

PRÉPARATION :

Découpez le potiron en petits cubes et faites-les cuire à l'eau. Égouttez le potiron et laissez-le refroidir. Versez tous les ingrédients dans un saladier et mixez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez la pâte se figer pendant une heure avant de la cuire.

Suggestion : servez la gaufre avec du sirop d'agave.

PROGRAMM „BREAKFAST/HEALTHY“

KÜRBIS-WAFFELN

ZUTATEN:

250 g Kürbis
 125 g Haferflocken
 4 Eier
 1 Teelöffel Backpulver
 1 Teelöffel Zimt
 1 Tütchen Vanillezucker
 Prise Salz
 Kokosnussöl
 (zum Einfetten der Backplatten)

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und in Wasser kochen, bis er gar ist. Das Wasser abgießen und den Kürbis abkühlen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Teig vor dem Backen eine Stunde ruhen lassen, damit er fest wird.

Tip: Servieren Sie die Waffel mit Agavendicksaft.

"BREAKFAST/HEALTHY" PROGRAM

PUMPKIN WAFFLES

INGREDIENTS:

250 g pumpkin
 125 g oats
 4 eggs
 1 tsp baking powder
 1 tsp cinnamon
 1 sachet vanilla sugar
 A pinch of salt
 Coconut oil
 (to grease the baking plates)

PREPARATION:

Cut the pumpkin into small pieces and boil in water. Drain the water and allow the pumpkin to cool. Place all the ingredients into a bowl and mix using a hand mixer until a smooth, creamy paste is formed. Let the dough rest for an hour to allow it to stiffen before baking.

Tip: serve the waffle with agave syrup.

DOMO
A party at home!





PROGRAMMA 'LIÈGE'

LUIKSE SUIKERWAFELS

NL

INGREDIËNTEN:

60 ml lauwe melk
42 g verse gist of
21 g korrelgist
390 g zelfrijzende bloem
30 g vanillesuiker
10 g kristalsuiker
170 g (gesmolten) boter
2 eieren
170 g parelsuiker
Een snuifje zout

BEREIDING:

Los de gist op in de melk. Meng in een andere kom de bloem, een snuifje zout, de vanillesuiker en de kristalsuiker. Roer deze droge ingrediënten goed onder elkaar en voeg stap voor stap de gesmolten boter toe. Giet de melk met gist bij de massa en roer goed. Voeg hier de eieren aan toe en kneed het deeg tot een elastisch deeg. Laat dit deeg ongeveer 40 minuten rijzen in een afgedekte kom. Meng de suikerparels in dit deeg. Maak bolletjes van ongeveer 60 g. Leg deze bolletjes op een bakplaat en dek deze af met een keukenhanddoek. Laat het deeg nog eens 20 minuten rijzen alvorens te bakken.

PROGRAMME « LIÈGE »

GAUFRES AU SUCRE DE LIÈGE

FR

INGRÉDIENTS :

60 ml de lait tiède
42 g de levure fraîche ou
21 g de levure granulée
390 g de farine fermentante
30 g de sucre vanillé
10 g de sucre cristallisé
170 g de beurre (fondu)
2 œufs
170 g de sucre perlé
Une pincée de sel

PRÉPARATION :

Délayez la levure dans le lait. Dans un autre saladier, mélangez la farine, une pincée de sel, le sucre vanillé et le sucre cristallisé. Mélangez bien ces ingrédients secs et ajoutez peu à peu le beurre fondu. Versez le lait avec la levure dans la pâte et remuez bien. Ajoutez les œufs et pétrissez la pâte pour obtenir une pâte élastique. Laissez lever cette pâte pendant environ 40 minutes dans un saladier recouvert d'un linge. Incorporez les perles de sucre à la pâte. Confectionnez des boules d'environ 60 g. Disposez ces boules sur une plaque de cuisson et recouvrez-les d'un linge de cuisine. Laissez encore lever la pâte pendant 20 minutes avant de la cuire.

PROGRAMM „LIÈGE“

LÜTTICHER ZUCKERWAFFELN

DU

ZUTATEN:

60 ml lauwarme Milch
42 g frische Hefe oder
21 g granuliert Hefe
390 g Fertigmehl
30 g Vanillezucker
10 g Kristallzucker
170 g (geschmolzene) Butter
2 Eier
170 g Perlzucker
Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Hefe in der Milch auflösen. In einer weiteren Schüssel das Mehl, eine Prise Salz, Vanillezucker und Kristallzucker mischen. Diese trockenen Zutaten gut miteinander verrühren und die geschmolzene Butter nach und nach hinzufügen. Die Milch mit Hefe zu der Masse hinzugießen und gut umrühren. Die Eier hinzufügen und den Teig zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig etwa 40 Minuten in einer zugedeckten Schüssel aufgehen lassen. Die Zuckerperlen in den Teig verrühren. Kugeln von etwa 60 g abteilen. Kugeln auf ein Backblech legen und mit einem Küchentuch abdecken. Den Teig vor dem Backen noch 20 Minuten gehen lassen.

“LIÈGE” PROGRAM

LIÈGE SUGAR WAFFLES

EN

INGREDIENTS:

60 ml whole milk
42 g fresh yeast or
21 g granulated yeast
390 g self-rising flour
30 g vanilla sugar
10 g granulated sugar
170 g (melted) butter
2 eggs
170 g pearl sugar
A pinch of salt

METHOD:

Dissolve the yeast in the milk. In another bowl, mix the flour, a pinch of salt, the vanilla sugar and the granulated sugar. Stir these dry ingredients together well and then add the melted butter step by step. Pour the milk with yeast into the mixture and stir well. Add the eggs and knead the dough until it has an elastic texture. Let the dough rise in a covered bowl for about 40 minutes. Mix the sugar pearls into the dough. Make balls weighing approximately 60 g each. Place these balls on a baking tray and cover with a kitchen towel. Let the dough rise for another 20 minutes before baking.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be