



### Bediening poffertjesplaat:

De poffertjesplaat heeft 2 groepen van 25 vormpjes die afzonderlijk verwarmd kunnen worden.

De poffertjesplaat heeft de volgende bedieningsknoppen:

- 2 aan/uit schakelaars
- 2 knoppen voor de temperatuurinstelling 0-300°C

**Stap 1 :**     Voorverwarmen: zet de poffertjesplaat aan dmv de aan/uitschakelaars. Draai de knoppen op 300°C en verwarm de plaat circa 20 minuten voor.

**Stap 2 :**     Maak het beslag door de poffertjesmix te mengen met water. Gebruik hiervoor een garde.  
Meng 500 gram poffertjesmix met 800 gram water. Dit is voldoende voor 150 poffertjes ofwel 15 porties.  
Vul de schenkfles met het beslag.

**Stap 3 :**     Tijdens het poffertjesbakken de knoppen op circa 230°C zetten.

**Stap 4 :**     Met de bijgeleverde kwast en zonnebloemolie de vormpjes invetten.

**Stap 5 :**     Vul met de schenkfles de vormpjes tot de rand met het beslag.

**Stap 6 :**     Indien de randen van het beslag een beetje gaan stollen, de poffertjes met de speciale vork omdraaien.

**Stap 7 :**     nu nog circa 2 minuten wachten en de poffertjes zijn klaar.

**Stap 8 :**     met de vork 5 stuks poffertjes aan elkaar rijgen en op het kartonnen bordje leggen. Per bordje 10 poffertjes plaatsen.  
Poedersuiker erop strooien en eventueel een klontje (room)boter toevoegen.  
Smullen maar.

Voer stap 4 t/m 8 weer uit indien u meer poffertjes wilt maken