



Wafels

Deze wafeltjes zijn een heerlijk lekkernijtje voor bij de koffie en thee. Kleine wafels zijn ook speciaal voor wie niet zo'n grote eter is, en als grote eter neem je er gewoon 2 (of 3).

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Wafels 1 kg

F10540
€ 7,45



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer

ASW401
€ 11,80

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes mix voor Belgische Wafels
- 2 el FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- 20 gram gesmolten boter
- 250 ml slagroom
- Zakje slagroomversteviger
- Verse aardbeitjes en frambozen
- Reep pure chocolade

Stap 1: Start met het maken van de wafels

Doe 500 gram FunCakes mix voor Belgische wafels, 150 gram boter, 175 ml water en 1 ei in een mengkom en mix dit met deeghaken in ongeveer 4-5 minuten tot een geheel. Voeg hierna 20 gram gesmolten boter toe en laat dit door het beslag opnemen. Het vormt nu een stevig ietwat plakkerig deeg. Draai van het deeg balletjes van ongeveer 70 gram per stuk. Verdeel de deegballetjes in 4 stukjes. Bak per bakschijf 2 balletjes tegelijk in ongeveer 2-3 minuten bruin en gaar.

Stap 2: Maak de decoratie

Klop de slagroom met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger stijf. Doe dit in een spuitzak met #1M en spuit kleine toefjes slagroom op de wafeltjes. Decoreer met gewassen aardbeitjes en frambozen en de cigarellas. Rasp er wat pure chocolade van de reep overheen.