

de leukste taarten shop



Wafels gedipt in Deco Melts

Deze heerlijke Belgische wafels zijn perfect als traktatie tijdens een verjaardag! De wafels zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Wafels, suikerparels en gedipt in de FunCakes Deco Melts. Een heerlijke combinatie! Het maken van deze wafels is ook perfect als activiteit met kinderen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Wafels 1kg

F10540
€ 7,45



FunCakes Parelsuiker 200g

F52115
€ 3,35



FunCakes Deco Melts Wit 250g

F25110
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 4,55

de leukste taarten shop



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Licht Blauw 250g

F25160
€ 4,55



FunCakes Confetti Lente 60g

F52015
€ 3,55



FunCakes Confetti XL Pastel 55g

F52020
€ 3,45



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Wafels 500 g
- FunCakes Parelsuiker 200 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Deco Melts - Roze
- FunCakes Deco Melts - Wit
- FunCakes Deco Melts - Groen
- FunCakes Deco Melts - Licht Blauw
- FunCakes Confetti Voorjaar
- FunCakes Confetti XL Pastel
- 175 ml water
- 170 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)

Benodigheden

- Wilton afkoelrek
- Bestron Sweet Dreams - Wafelijzer

Stap 1: Bereid het deeg voor de wafels

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Wafels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wil je wafels met parelsuiker dan meng je de 200 g parelsuiker met 20 g gesmolten roomboter en dit kneed je met de deeghaak door het deeg.



Stap 2: Maak de wafels

Maak van het deeg +/- 15 bolletjes van ongeveer 70 g. Verwarm de wafelijzer en spray de platen in met de Bake and Release Spray. Leg op elke plaat een bolletje deeg en druk het apparaat dicht. Bak de wafels in ongeveer 3-4 minuten mooi lichtbruin. Laat ze daarna goed afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Verwarm de Deco Melts en decoreer de wafels

Doe wat roze en witte FunCakes Deco Melts in een schaaltje om lichtroze te krijgen en smelt dit in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking. Dip daarna een paar wafels in de gesmolten deco melts en decoreer gelijk met de FunCakes Confetti Voorjaar en de FunCakes Confetti XL pastel. Laat de wafels gedipt in deco melts 15 minuten opstijven in de koelkast om het een mooie glans te geven.

Smelt de licht blauwe FunCakes Deco Melts en herhaal zoals hierboven beschreven. Voor de aqua kleur meng je wat blauwe, groene en witte FunCakes Deco Melts en herhaal zoals hierboven is beschreven.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Wafels met Deco Melts!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.