



## Moederdag Hartjeswafels

Verras je moeder deze Moederdag met deze heerlijke hartvormige wafels. Ze zijn gedoopt in FunCakes Deco Melts met frambozensmaak, en prachtig versierd, het perfecte Moederdagcadeau.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Saveur  
Framboise 250g

F25315  
4,75 €



FunCakes Mini Cœurs  
Rose/Blanc/Rouge 60g

F52065  
3,55 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640  
2,28 €



FunCakes 3D Sprinkle Medley Secret  
Valentine 70g

F53625  
5,49 €



FunCakes Soft Pearls Mix Crazy in Love  
80g

F53760  
4,99 €



FunCakes Fleurs Comestibles en  
Azyne Marguerite pk/13

F53230  
3,95 €



Bestron Gaufrier en Forme de Coeur

ASW217  
27,75 €



FunCakes Mix pour Gaufres 1kg

F10540  
7,45 €



Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux  
pk/100

S99400  
2,99 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Wafels
- FunCakes Deco Melts Frambozensmaak
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
- FunCakes NonPareils Lots Of Love
- FunCakes 3D Sprinkle Medley Secret Valentine
- FunCakes Soft Pearls Mix Crazy in Love
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Madelief
- 175 ml water
- 150 g ongezouten boter
- 1 ei (ca. 50 g)

## Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- Bestron Hartjes Wafel IJzer
- Silikomart Popsicle Stokjes

## Stap 1: Bereid de wafels voor en bak ze

Bereid de 500 g FunCakes Mix voor Wafels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit tot balletjes van ongeveer 60-70 g per stuk.

Verwarm het wafelijzer voor en spray de platen in met bakspray. Leg twee deegballetjes in het wafelijzer en bak ze 3-4 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn.

Snijd indien nodig de randen voorzichtig bij om de hartvorm te perfectioneren. Steek direct na het bakken een ijsstokje in de onderkant van elke wafel.

## Stap 2: Smelt de Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts Frambozensmaak in een kom volgens de aanwijzingen op de verpakking tot het mengsel glad en vloeibaar is.

## Stap 3: Versier de wafels

Doop elke wafel voor de helft in de gesmolten Deco Melts. Versier de wafels meteen, terwijl de laag nog nat is, met sprinkles, parels en eetbare bloemen.

Zet de versierde wafels ongeveer 10 minuten in de koelkast, zodat de laag kan uitharden en mooi glanzend wordt.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.