



Wafel traktaties

Deze wafels op een stokje zijn leuk & lekker als traktatie! Dip de wafels in de chocolade, versier ze met strooisels & suikerdecoraties en tadaa: je hebt een super traktatie gemaakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



FunCakes Nonpareils Pastel 80g

F51630
2,85 €



Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux
pk/100

S99400
2,99 €



FunCakes Mix pour Gaufres 1kg

F10540
7,45 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Bestron Gaufrier Cœur Rose

DSW271P
33,69 €

Ingrediënten

- 500g FunCakes mix voor Belgische wafels
- Wilton Bake Release Spray
- FunCakes Chocolate Melts Puur 350g
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- 20 gram gesmolten boter
- Musketzaad naar wens

Stap 1: Maak het deeg voor 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. Je haalt ongeveer 12 wafels uit deze hoeveelheid deeg.

Stap 2: Bak de wafels gaar

Spray het wafelijzer in met bakspray en bak het deeg tot wafels in ongeveer 3-4 minuten tot ze bruin en gaar zijn.

Stap 3: Decoreer de wafels

Smelt 350 gram chocolade melts in een schaaltje in de magnetron. Steek in de wafels een ijsslollietokje en dip een aantal wafels deels in de chocolade. Strooi er meteen het musketzaad op en leg hier en daar een suikerdecoratie op de chocolade. Laat de chocolade in de koelkast hard worden. Doe de overgebleven chocolade in een spuitzak en drizzle dit over de overige wafels. Strooi meteen het musket erover en decoreer met een suikerdecoratie. Laat dit ook hard worden in de koelkast.