



Wafelspiesjes

Deze wafelspiesjes zijn leuk om te serveren bij een high tea, luxe ontbijtje of een sweet table. Je schuift kleine wafeltjes en fruit op een prikker, en je hebt een heerlijke traktatie.

Boodschappenlijstje



Bestron Sweet Dreams - Gaufrier

ASW401
20,05 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Mix pour Gaufres 1 kg

F10540
6,33 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €

Overige materialen voor 12 spiesjes:

- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- 20 gram gesmolten boter
- Verse aardbeien
- Satéprikkers

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. Was de aardbeitjes en haal de kroontjes er van af. Steek aan een satéprikker om en om een aardbei en een klein wafeltje. Bestrooi met flink wat suikerbakkerspoeder.