



Hollandse Wafels

Vier een Hollands feestje met deze vrolijke Hollandse wafels. De wafels zijn gedipt in oranje chocolade melts en de rood-wit-blauwe toefjes zijn gemaakt van Enchanted Cream®.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g

F44135
3,65 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
4,55 €



FunCakes Mix pour Gaufres 1kg

F10540
7,45 €



Wilton Coupleur Tri-Couleur ColorSwirl
Kit de Décoration set/9

03-3138
10,15 €



FunCakes Nonpareils Or 80g

F51985
2,99 €



Bestron Gaufrier en Forme de Coeur

ASW217
28,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Wafels 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Deco Melts -Oranje- 250g
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- 150 gram ongezoeten gesmolten roomboter
- 175 + 100 ml water
- 1 ei
- 100 ml magere melk

Benodigheden

- Bestron Hartjes - Wafel ijzer
- Wilton ColorSwirl Tri-Color Coupler Decorating Set/9

Stap 1: Maak de wafels

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng met behulp van deeghaken 500 g FunCakes mix voor Wafels, 150 gram boter, 175 ml water en 1 ei in circa 3-4 minuten tot een glad deeg. Draai van het deeg bolletjes van ongeveer 70 gram per stuk. Bak de wafels in 3-4 minuten in het wafelijzer tot ze mooi goudbruin zijn.

Stap 2: Decoreer de wafels

Verwarm de FunCakes Chocolate Melts oranje in de magnetron tot ze gesmolten zijn. Dip een kant van de wafels hier in, bestrooi met rood/wit/blauwe musketzaad en laat hard worden.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Doe 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream®, 100 ml water en 100 ml melk in een mengkom en mix dit op hoge snelheid tot een gladde crème. Verdeel het in 3 porties. Kleur 1 portie rood en 1 portie blauw met kleurgel. Doe op elke adaptor van de Wilton Tri-Color Large Coupler een spuitzak, zet hem terug in elkaar met de spuitmond 1M er op.

Stap 4: Spuit toeven op de wafels

Vul nu de drie zakken met de drie verschillende kleuren Enchanted Cream en spuit kleine of grote toefjes op de wafels. Als laatste strooi je er gouden confetti overheen.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Wafels tijdens Koningsdag of andere Oranje vieringen!