

de leukste taarten shop



Graze Away Wafels

Deze wafels kun je eenvoudig zelf maken en zijn perfect voor op een zoete borrelplank. De wafels zijn mooi gedecoreerd met kleurrijke Deco Melts en leuke strooisels. Vergeet niet om de rest van de zoete borrelplank recepten te bekijken om het hele plaatje compleet te maken voor een heerlijke zoete grazing platter om te delen met vrienden en familie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 3,64



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145
€ 3,64



FunCakes Mix voor Wafels 1kg

F10540
€ 7,45



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
€ 4,55

de leukste taarten shop



FunCakes Nonpareils Paars 80g

F51500
€ 2,85



FunCakes Nonpareils Oranje 80g

F51510
€ 2,85



FunCakes Nonpareils Donkerroze 80g

F51520
€ 2,28



Ingrediënten voor de Graze Away Wafels

- 500 g FunCakes Mix voor Wafels
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Musketzaad Donker Roze
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Musketzaad Paars
- FunCakes Confetti Metallic Paars
- FunCakes Confetti Metallic Roze
- 175 ml water
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)

Overige benodigheden voor de Graze Away Wafels

- FunCakes Bake Release Spray
- Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer

Stap 1: Aan de slag met de basis voor de Graze Away Wafels

Als eerst gaan we aan de slag met de FunCakes Mix voor Wafels, hiervoor heb je de FunCakes Mix voor Wafels, 1 ei (50g), 150g boter en 175ml water nodig. Verwerk deze ingrediënten op kamertemperatuur.

de leukste taarten shop

Meng de mix, de eieren, het water en de boter in een kom en mix het voor 3-4 minuten op een medium snelheid tot een glad deeg. Verwarm vervolgens het wafel ijzer en spray de bakplaten van het wafel ijzer in met bakspray. Vorm van het deeg kleine balletjes van ongeveer 35g per stuk en bak de mini wafels voor 3-4 minuten lichtbruin.

Stap 2: Het maken van de Deco Melts voor de Graze Away Wafels

Doe de verschillende kleuren Deco Melts een voor een in een voor de magnetron bestendige kom en smelt de Deco Melts 15-20 seconden op 500W in de magnetron. Roer vervolgens de Deco Melts goed door, smelt ze dan opnieuw in de magnetron voor 15-20 seconden op 500W en roer het weer goed door. Herhaal dit proces tot dat de Deco Melts bijna helemaal gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). De laatste kleine stukjes kun je wegroeren als de Deco Melts nog warm zijn.

Stap 3: Het decoreren van de Graze Away Wafels

Als alle verschillende kleuren Deco Melts gesmolten zijn, dip je de wafels tot ongeveer de helft in de Deco Melts en strooi je er meteen wat van de door jou uitgekozen strooisels overheen, bijvoorbeeld musketzaad en/of confetti. Versier de wafels helemaal hoe jij zelf wilt.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.