



Wafels voor mama

Als ontbijt of bed, tussendoortje, lunch of toetje: deze wafels kunnen de hele moederdag door. Ook nog een paar voor de rest van het gezin? Dit recept is goed voor 12-14 wafels.

Boodschappenlijstje



Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer

ASW401
€ 20,05



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,06



FunCakes Mix voor Wafels 1 kg

F10540
€ 6,33

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezoeten gesmolten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- Rasp van 1 citroen
- 250 ml slagroom
- Aardbeien
- Verse jus d'orange

Doe de 500 gram Mix voor Wafels, 150 gram gesmolten boter, 175 ml water, 1 ei, rasp van 1 citroen en 200 gram parelsuiker in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een deeg. Vorm bolletjes van ongeveer 70 gram. Verwarm het wafelijzer en vet telkens voor je er deeg in legt in met bakspray. Bak de wafels in 3-4 minuten bruin en gaar. Haal ze met een vork uit het wafelijzer en laat op een bord afkoelen.

Klop de slagroom met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder stijf en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M. Snijd de aardbeien in stukjes en leg dit met een flinke toef slagroom op een mooi bord. Strooi er poedersuiker overheen en serveer er een glas versgeperste jus d'orange bij. Mama zal je dankbaar zijn!