

# de leukste taarten shop



## Koningsdag Wafels met Deco Melts

Voor overheerlijke feestelijke oranje Koningsdag wafels hoef je niet langer in België te zijn, met dit recept maak je namelijk gemakkelijk de lekkerste wafels voor Koningsdag! Zoet, krokant, vol met suikerkristallen en een vleugel oranje creativiteit die perfect past bij een gezellige Koningsdag, vrijmarkt of feestelijke brunch. Een wafel zoals een wafel bedoeld is, maar dan helemaal in Koningsdag sfeer.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix for Waffles 1kg

F10540  
€7.45



FunCakes Pearl Sugar 200g

F52115  
€3.35



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120  
€3.64



FunCakes Confetti Spring 60g

F52015  
€3.55

# de leukste taarten shop



FunCakes Confetti XL Pastel 55g

F52020  
€3.45



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling  
Grid 40x25cm

03-3136  
€6.85

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Wafels
- 200 g FunCakes Parelsuiker
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Confetti Voorjaar
- FunCakes Confetti XL Pastel
- 175 ml water
- 170 g ongezouten roomboter
- 1 ei (ca. 50g)



## **Benodigheden**

- Wilton afkoelrek
- Bestron Sweet Dreams - Wafelijzer

## **Step 1: Bereiding van het deeg**

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Wafels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wil je wafels met parelsuiker dan meng je de 200 g parelsuiker met 20 g gesmolten roomboter en dit kneed je met de deeghaak door het deeg.

## **Step 2: Vormen en bakken van de wafels**

Maak van het deeg +/- 15 bolletjes van ongeveer 70 g. Verwarm het wafel apparaat en spray de platen in met bakspray. Leg op elke plaat een bolletje deeg en druk het apparaat dicht. Bak de wafels in ongeveer 3-4 minuten mooi lichtbruin. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

## **Step 3: Decoratie van de wafels**

Smelt de oranje FunCakes Deco Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en dip hier een paar wafels in en decoreer met een mix van de twee confetti's. Laat de Deco Melts 15 minuten opstijven in de koelkast om het een mooie glans te geven.



#### **Step 4: Genieten maar!**

Nog heel even wachten voordat je kunt genieten van jouw traktaties.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.