



WAFELS VAN CROISSANTDEEG

INGREDIËNTEN

VOOR ca. 6 WAFELS

- 1 blik croissantdeeg
- Beleg:
vers fruit en ahornsirop of
roomboter en jam/hazelnootpasta

En verder

- Wafelijzer

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 10 minuten

BEREIDING

Verwijder het blik en rol het croissantdeeg uit.

Knijp de geperforeerde randen voorzichtig dicht.

Verwarm het wafelijzer.

Snijd het deeg in vierkanten, passend in de vorm van het wafelijzer. Heb je een hartjesijzer dan kun je de vierkanten ook iets groter maken, maar zorg wel dat ze binnen de cirkel van hartjes passen.

Vet eventueel het wafelijzer in. Mijn wafelijzer heeft een goede anti-aanbaklaag, dus ik heb het niet hoeven invetten. Het deeg is best vet van zichzelf.

Leg één of twee deegplakjes in het wafelijzer, sluit het deksel en bak tot ze goudbruin van kleur zijn.

Haal uit de vorm met een spatel en laat afkoelen op een rooster (dan worden ze wat knapperiger).

Lekker met vers fruit en ahornsirop. Maar je kunt ook kiezen voor roomboter en jam of hazelnootpasta. Fan van hartig? Probeer dan een plakje kaas.

Je kunt ook gevulde wafels proberen. Beleg dan een plakje met zoete of hartige vulling, maar houd de randen vrij. Leg er een tweede plakje op en druk de randen op elkaar.