

Red velvet wafels recept

 ± 1 uur

 8 personen



Vind jij het leuk om wafels te bakken, maar wil je eens wat anders dan standaard vanille wafels maken? Dan is het echt eens de moeite waard om deze red velvet wafels te maken. Het fijne aan deze wafels is dat je ze in een handomdraai gemaakt hebt en je ze helemaal naar wens kunt versieren. Als je een Wafelmix gebruikt, hoeft je alleen nog maar water eraan toe te voegen om een lekker wafelbeslag te krijgen. Daardoor is het nog leuker om deze lekkere snacks te maken. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze wafels kunt maken? Lees dan snel verder voor ons red velvet wafels recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- VanDeMeester Brusselse Wafelmix 200 gram;
- 3 eetlepels Mattisson Cacaopoeder Biologisch;
- RD Kleurstof ProGel Red;
- 2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker;
- Bakspray;
- Slagroom;
- Princess Wafelijzer Flip.

Overige benodigdheden:

- 280 milliliter water.

Recept

1. Verwarm het wafelijzer voor en spray in deze met bakspray.
2. Mix in ongeveer 4 minuten de Wafelmix en het water door elkaar heen.
3. Voeg het cacaopoeder en de rode kleurstof toe aan het beslag.





écht alles om te bakken

- Tip!** Het beslag verdeelt zichzelf.

Perfekte wafels voor Valentijnsdag!

Tover de red velvet wafels om tot een dessert!

Bekijk ook eens andere wafel recepten!

Bezoek eens onze blog!

raden we je aan om eens onze receptenpagina te bekijken. We hebben daarop namelijk al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld, waaruit je vast en zeker inspiratie kunt halen. Van recepten voor lekkere desserts tot aan recepten voor diverse soorten ijs en van taartrecepten tot aan recepten voor hartige hapjes. Je vindt er echt van alles en nog wat. We zetten wekelijks nieuwe recepten online, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte red velvet wafels zien!

Ben jij van plan om met ons recept red velvet wafels te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x VanDeMeester Brusselse Wafelmix 1kg (Art.nr.: VDM178)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Red 25 gram (Art.nr.: RD9437)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)

