Roze vierkantjes
25 stuks – 15 min

Leeftijd: samen met papa of mama vanaf 4 jaar.

Ingrediënten:
25 frou frou wafeltjes
100 gr poedersuiker
3 tl gepasteuriseerd eiwit
3 druppels rood kleurstof
3 druppels geel kleurstof

Bereidingswijze:
meng de poedersuiker in een schaaltje samen met het eiwit tot een egale glazuur.
Voeg wat eiwit toe als het glazuur te dik is en wat poedersuiker als het glazuur te dun is.

Het glazuur moet met moeite van de lepel af glijden als een lint. Verdeel het glazuur over twee schaaltjes en kleur 1 schaaltje roze met het rode kleurstof en 1 schaaltjes met het gele kleurstof. Meng de druppels kleurstof goed door het glazuur.

Schep het glazuur in 2 boterhamzakjes. en knip een mini gaatje in het hoekje van het zakje. Druk al het glazuur 1 kant op zodat het netjes bij het gaatje zit. Gebruik de boterhamzakjes om mooie versieringen te spuiten op de wafeltjes.
Denk bijvoorbeeld aan ruitjes, hartjes, letters, cijfers alles wat je leuk vindt. en wissen af met kleurtjes.

De koekjes moeten even drogen en daarna zijn ze het lekkerst om ze meteen op te eten.
Het is ook mogelijk om ze in een afgesloten trommel te bewaren.