

Oer

Hollandse



STROOPWAFEL



Oer- Hollandse stroopwafel

*Stroopwafels; een echte Nederlandse delicatessen. Een wereld-
smaak die inmiddels overal ter wereld bekend en geliefd is.*

INGREDIËNTEN

4000 g
200 g
80 g
20 g

Witte basismix
Stroopwafels
Biscottino pasta MEC3
Kaneel pasta MEC3

Naar wens
Naar wens

Mou variegato Elenka
Stroopwafelstukjes Nic

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 200 gram stroopwafels, 80 gram biscottino en 20 gram kaneel pasta toe aan 4000 basismix.
2. Meng het geheel goed door met een staafmixer en draai het ijs af.
3. Voeg tijdens het uitdraaien de mou variegato en de stroopwafel stukjes toe. Gebruik deze ook als decoratie.

TIPS

1. Decoreer het ijs met stroopwafels of mini-stroopwafels om de bak helemaal af te maken.
2. Gebruik deze oer-Hollandse stroopwafel als "smaak van de week" of "smaak van de maand" en zet de voorkant van deze receptenkaart als mooi promotiemateriaal op uw counter of vitrine.

Kijk voor ons gehele assortiment en inspiratie op laan.nl

Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.

De Hoefsmid 35
1851 PZ Heiloo

T. 072-5331425
E. info@laan.nl

www.laan.nl