

CARAMEL WAFFLE



オランダの伝統菓子、キャラメルワッフル

こんがり焼きあげたソフトで薄い約9cmのワッフルで
濃厚なキャラメルをサンドしました。
ほのかにシナモンの風味が香るオランダの伝統菓子です。



オランダ流キャラメルワッフルの楽しみ方



1. WARM

ホットコーヒーや紅茶等が入った
マグカップにフタをするように
ワッフルのをせてください。



2. WAIT

2分ほど待ちます。
中のキャラメルフィリングが
とろけてきます。



3. ENJOY!

フィリングの甘さと生地地の
香ばしさがよく絡み美味しく
お召し上がりいただけます。



オーブントースターで軽く焼いても美味しい!

オーブントースターで(30〜40秒程)軽く焼いてください。カリッとした食感が好きな方にオススメ!

※温めすぎるとキャラメルフィリングが熱くなるので、火傷しないようご注意ください。

アレンジレシピのご紹介



ショートケーキ風 ワッフルサンド

軽く温めた後、
ワッフルを上下に分け、
間に苺と生クリームを
サンドします。



アイスクリーム サンド

アイスクリームをのせ
ワッフルがカールするように
持てばでき上がり。



オン・ザ・カットバナナ &ピーナッツクリーム

スライスバナナをのせ
ピーナッツクリームをかけます。
お好みで砕いたチョコをトッピング。
朝食としてもおすすめ。



ピーナッツ サンド

軽く温めた後、
ワッフルを上下に分け、
間に砕いたピーナッツを
サンドします。

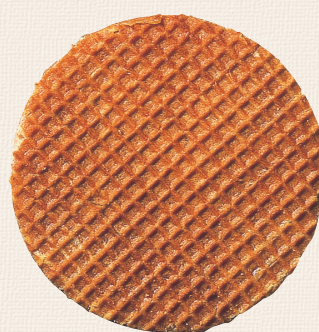


チョコレート& ナッツトッピング

湯煎したチョコレートを
スプーンなどで塗り、
お好みのナッツや
ドライフルーツをトッピング。

キャラメルワッフル1P

直径約9cmのワッフルに濃厚な
キャラメルをサンドした
伝統的なキャラメルワッフルを
1枚の個包装にしました。
ティータイムやアウトドアのお供にも
ぴったりのサイズです。



約9cm