



Vaffelbløtkake

Server vafler på en ny måte ved å legge et godt lag av krem og friske bær mellom hver vaffelplate.

🕒 40 - 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Lag klumpfri røre av hvetemel, bakepulver, sukker og melk
- ② Visp i egg og margarin
- ③ La røren svulle i ca. 30 minutter før steiking
- ④ Mens røren sveller lager du kremfyllet: Pisk crème fraîche og melis til det blir stivt, bland med ferdig romkrem/vaniljekrem
- ⑤ Stek vaflene til de får en gyllen farge
- ⑥ Legg vafler og krem lagvis med bær og frukt etter ønske

Ingredienser

| | |
|--------|----------------------------------|
| 5 dl | Møllerens Hvetemel siktet |
| 2 ts | bakepulver |
| 1 dl | sukker |
| 5 dl | melk |
| 2 | egg |
| 1/2 dl | smeltet margarin |



Ønsker du ikke å lage vaflene fra bunn av kan du bruke [Møllerens Vafler](#), som er uten egg og melk.

Kremfyll

| | |
|---------|---------------------------|
| 1 beger | creme fraiche (ikke lett) |
| 2 ss | melis |
| 1 pk | romkrem eller vaniljekrem |
| 3 dl | friske bær / frukt |



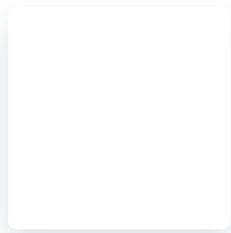
Du kan alternativt bruke pisket kremfløte istedenfor crème fraîche.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

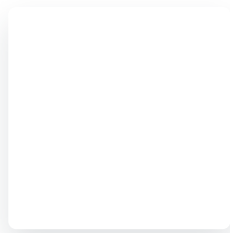
Lignende oppskrifter



**FIBRA
vafler**

🕒 20 - 40

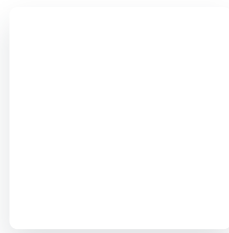
👤 ENKEL



**Grove
vafler**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



**Norske
vafler**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL