



## Waleskringle

Hva er bedre enn en flott og luftig waleskringle til dessert eller på kakebordet. Du kan også servere kringlen til gjester med diabetes eller sukkerallergi

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Kok opp vann og smør. Tilsett mel og rør til deigen samler seg
- ② Visp sammen ett og ett egg og tilsett i deigen. Rør godt mellom hvert egg. Deigen skal være så tykk at den holder formen
- ③ Lag en sirkel ca. 16 – 18 cm stor med en sprøytepose med stor tipp
- ④ Sprøyt så i sikk sakk over ringen
- ⑤ Stekes på 170°C i ca. 40 min. Ikke åpne ovnsdøra underveis, da faller kaken lett sammen!
- ⑥ Avkjøl på rist. Når kringlen er avkjølt, deles og skjæres den på langs
- ⑦ Fylles med vaniljekrem og pisket kremfløte
- ⑧ Server med melisglasur eller et dryss med melis på toppen og gjerne en skål med friske bær



Egner seg til frysing (uten fyll og glasur)

## Ingredienser

200 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
2,5 dl	vann
125 g	smør
4 stk	egg
	melis
	vaniljekrem
	kremfløte

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet