Oppskrift

Amerikanske vafler med 6 ulike toppinger



Vafler fungerer ikke bare godt til dessert! Det fungerer vel så godt som en frokost eller lunsj. Her du får forslag til 6 ulike supergode toppinger til vaffel.

1

Lag vaffelrøre

Visp sammen mel, bakepulver, sukker, egg, melk og smeltet smør til en glatt røre. La stå å svelle i ca. 10 minutter.

2

Varm opp vaffeljernet

Varm opp et vaffeljern, gjerne av typen belgisk som lager store, tykke vafler. Smelt smør.

3

Stek vaflene og legg på topping

Stek vafler til gylne, avkjøl på rist og server med ønsket topping.

6 forslag til toppinger:

Forslag 1: Avokado, ruccula, salt og pepper

Forslag 2: Bær og honning

Forslag 3: PRIOR Kyllingbacon og lønnesirup

Forslag 4: Speilegg og spekeskinke

Forslag 5: Bær, honning og melis

Forslag 6: Kremost, PRIOR kalkunbacon og gressløk

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

Smør	100 g
PRIOR egg	3 stk
Melk	4,5 dl
Hvitt sukker	1 ss
Hvetemel	250 g
Bakepulver	1 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten