



Vaffel French Toast

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Tøm vaffelmiksen i en bakebolle. Tilsett vann og smeltet smør og rør sammen til en jevn røre.
- ② Stek vaflene i et godt smurt vaffeljern.
- ③ Lag eggeblanding: Pisk egg, melk, vanilje og kanel til en jevn røre.
- ④ Dypp vaffelhjertene i eggeblanding.
- ⑤ Stek i smør på middels varme 2-3 min per side til gylne og sprø.
- ⑥ Server umiddelbart med jordbær og krem eller det du ønsker.

Ingredienser

Vaffel

1 pose	Norgessmøllene Vafler
6,5 dl	vann
150 g	smør

Eggeblanding:

3	egg
1 dl	melk
1 ts	vaniljesukker
2 ts	kanel

Pynt

jordbær og pisket krem



TIPS

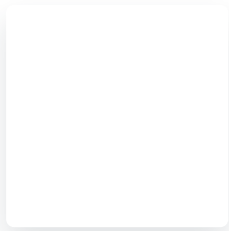
Vafler til overs? Dypp dem i egg og melk, stek dem gylne i pannen og lag smakfulle French Toast på et blunk.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

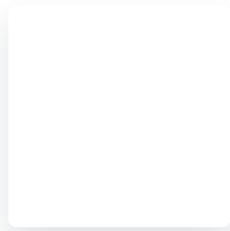


Norgesmø
llene
Vafler

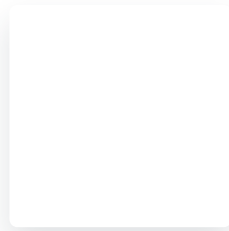
Lignende oppskrifter



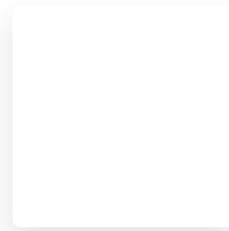
Pizzavaffel



Hjemmela
get båtis



Vaffelbløtk
ake



Vaffel
churros

🕒 40 - 60

👩 ENKEL