



## 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 svulle 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 gyldne, 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
- Egg
- Gluten