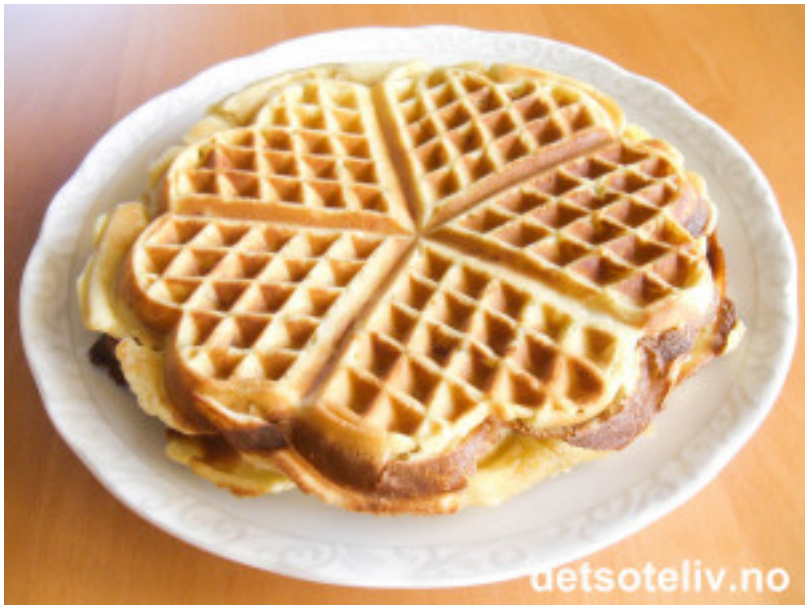
Marsipanvafler



Ingredienser

200 g marsipan
3 dl melk
2 store egg
50 g sukker
200 g hvetemel
50 g mandelflarn

Til steking:
smør eller formfett

Fremgangsmåte

Ha melken i en kjele og varm den
opp. Tilsett smuldret marsipan og la den løse seg opp i den varme melken. Avkjøl.

Pisk sammen egg og sukker. Rør i marsipanmelken. Ha deretter i melet og mandelflarn.

Stek vaflene gyldne i smurt vaffeljern på middels varme.

Tips

Du kan bruke enten råmarsipan eller vanlig figurmarsipan til disse vaflene.

Vaflene smaker best ferske. Får du noen til overs, oppbevares de best godt innpakket i plast. Vaflene kan da varmes raskt opp igjen i mikroen rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipanvafler