



Biscoff® Våfflor

13 steps
8 servings

Nygräddade våfflor blir ännu godare med den oemotståndliga smaken av Biscoff kakkräm.

Ingredients

Våfflor

3 ägg
375 g mjölk
20 g färsk jäst eller 7 g torrjäst
375 g ljummet vatten
450 g kakmjöl (~450g vetemjöl +
3 tsk bakpulver)
150 g smält smör
en nypa salt

Dekoration

Röda bär
Biscoff kakkräm
Krossade Biscoff-kakor
Vispad grädde

Preparation

- 1 Separera äggen i två skålar och lägg äggulorna i en skål för att förbereda våffelsmeten.
- 2 Tillsätt mjölk och jäst och vispa tills jätten har löst sig. Tillsätt sedan det ljumna vattnet.
- 3 Tillsätt det siktade mjölet och blanda tills smeten är slät och fri från klumpar.
- 4 Tillsätt det smälta smöret och saltet när mjölet är helt inarbetat.
- 5 Vispa äggvitorna fluffiga i en separat skål.
- 6 Vänd försiktigt ner äggvitorna i våffelsmeten. Var noga med att inte röra om för mycket.
- 7 Låt smeten vila i cirka 20 minuter på en varm plats.
- 8 Värm våffeljärnet och smörj det med olja eller smör vid behov.
- 9 Häll smeten i våffeljärnet.
- 10 Grädda våfflorna tills de är gyllenbruna. Lägg dem på ett galler eller håll dem varma i ugnen.
- 11 När du är redo att servera våfflorna, värm försiktigt Biscoff kakkräm, exempelvis i mikrovågsugnen i cirka 20 sekunder.
- 12 Dekorera våfflorna med valfria bär och ringla smält Biscoff kakkräm över.

- 13** Toppa med vispad grädde, strö över Biscoff kaksmulor och dekorera med en hel Biscoff-kaka. Servera och njut!