

Hummus vafler (1 personer)

Forberedelse

Ca 4 liter røre

Fremgangsmåte

Gjør som vanlig. Vaniljen kan sløyfes, og sukkermengden kan reduseres etter ønske.

1. Pisk egg og sukker til en luftig eggedosis.
2. Bland sammen de tørre ingrediensene, og rør dem inn i eggedosisen.
3. Tilsett Mezete hummus, og bland forsiktig på lav hastighet uten å piske.
4. Hell i det smeltede smøret, og bland videre på lav hastighet.
5. La røren hvile i kjøleskapet i 1–2 timer før du steker vaflene.



Produkter

egg	12 stk
sukker	1 dl
Vaniljesukker	1 ss
hvetemel	7,5 dl
bakepulver	2 ss
salt	1 ss
Hummus *(Sesamfrø)	7 dl
smeltet smør	2 dl

*Allergener