Franske vafler med smørcreme

Opskrift til 8-9 stykker

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- En rulle butterdej
- lidt sukker til drys

Smørcreme

- 200 g smør (helst rigtigt smør, dvs. ikke en smørbar)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 250 g flormelis
- evt. 1 pasteuriseret æggeblomme
- en knivspids salt
- mørk chokolade til toppen

Sådan gør du

Bunde

1. Butterdej-rullen åbnes og stikkes ud med en rund udstikker. Jeg brugte en, der er cirka 4 cm. i diameter.
2. Flyt dine udstukkede stykker butterdej over på en plade med bagepapir og rul dem lidt ekstra tynde (kun den ene vej, så det bliver mere aflangt/ovalt).
3. Drys med sukker og prik dem lidt med en gaffel.
4. Bag dem i ovnen ved 180 grader varmluft i 8 minutters tid til de er gyldne.
5. Lad dem køle af inden de fyldes og samles.

Smørcreme

1. Pisk smør og vaniljesukker, til det er let og luftigt.
2. Tilsæt flormelis og salt og pisk igen.
3. Tilsæt æggeblommen for en glat konsistens og pisk.
4. Put smørcremen i en sprøjtepose, som du lægger på køl til 5 minutter før du vil samle de franske vafler. Her tager du sprøjteposen ud og lægger på køkkenbordet. Efter nogle minutter er smørcremen klar til at blive sprøjtet ud på de afkølede havregrynskager.
5. Anret med lidt smeltet chokolade som pynt.