

Berlinervafler ca. 24 færdige kager

Ingredienser	Fremgangsmåde
500 g sukker 400 g hakkede nødder 1½ dl æggehvider 20 g mel	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Tænd ovnen på 175°4. Rør alle ingredienserne sammen5. Smør massen ud i små ovaler eller cirkler på bagepapir i ca. 3 mm tykkelse (ideelt hvis man har et (gummi) ”måtte” som skabelon)6. Bages i ca. 15 min. – afkøles og lægges sammen to og to med mokka smørcreme
Jeg putter massen i en sprøjtepose og sprøjter den ud i små toppe og glatter dem herefter ud	

Smørcreme

Ingredienser:	Fremgangsmåde:
100 g smør 50 g flormelis 2 pasteuriseret æg lidt vanille Smag: Kaffe (instant udrørt i lidt kogende vand)	<ol style="list-style-type: none">1. Rør smør og flormelis sammen til det er hvidt og skummende2. Tilsæt 1 æg ad gangen3. Rør smagsstof i.
Redskaber	