Fløtekrumkaker

Ingredienser



5 dl kremfløte
2,5 dl sukker
1 ss vaniljesukker
5 dl hvetemel
1 dl kaldt vann

Fremgangsmåte

Bland fløten lett sammen med sukker, vaniljesukker og mel til en tykk, klissete deig (fløten skal ikke piskes til krem). Tilsett så 1 dl kaldt vann. Deigen trenger ikke å svelle før steking.

Stek tynne, gylne krumkaker i krumkakejern. Kakene trenger kun et par sekunders steketid. Hvis røren tykner underveis, tilsett litt mer vann.

Rull kakene straks til kremmerhus (det finnes en egen krumkakepinne til dette).

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Fløtekrumkaker oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

♥ Se også oppskrift på klassiske **Krumkaker**.

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

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/flotekrumkaker