




# Sprø flørn med krem

om 10 - 12 stykker

 Middels

 up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Flørn:

50 g mykt smør  
0,75 dl strøsukker  
1 dl Dr. Oetker Flytende glukose  
1 dl hvetemel

### Fyll:

3 dl fløte  
2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
jordbær til dekorasjon

## 1 Flørn:

Sett ovnen på 175 grader. Rør sammen smør, sukker, glukose og mel.

Fordel deigen i små porsjoner på en stekeplate med bakepapir. Stek midt i ovnen i 8-10 minutter, til de begynner å få fin farge. La flørnene avkjøles på stekeplaten.

## 2 Fyll:

Visp fløte og vaniljesukker til krem. Ha kremen i en sprøytepose med stjernetupp.

## 3 Legg en flørn på en tallerken og sprøyt på kremen. Dekk med en annen flørn, og dekorer med ferske jordbær.

