Gammeldagse fløtevafler

Ingredienser



50 g smør
1,5 dl vann
100 g hvetemel
1 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Servering:
sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med kaldt vann, vaniljesukker og hvetemel. Pisk kremfløten til krem og vend i.

La deigen stå i kjøleskapet i ca 1 time. Deigen blir da helt tykk.
Stek vaflene i vaffeljern på svak varme. Bruk ca 2 toppede ss deig til hver vaffelplate. Deigen vil smelte i varmen og flyte utover. Vaflene er ferdige når de er gjennomsiktige og helt lysegyldne.

Fløtevaflene spises helt nystekte med sukker på.

Tips

Denne deigen er såpass fet at du ikke trenger smør til steking av vaflene.

Ikke bruk for sterk varme på jernet, for vaflene brennes lett. Pass på!

Vaflene bør absolutt spises varme og helt nystekte!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gammeldagse-flotevafler