Kardemommevafler

Ingredienser



100 g smør
5 egg
5 ss sukker
4 dl melk (gjerne H-melk)
1,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn melk, kardemomme og bakepulver, og deretter smeltet smør og mel. Visp til du får en jevn deig. La deigen stå og svelle i 20 min.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk eventuelt litt smør til steking av de første platene.

Server vaflene nystekte.

Tips

Vaflene smaker best samme dag som de er stekt. Server dem gjerne sammen med smør og brunost, eller med syltetøy.

Har du rester kan de oppbevares i plast eller fryses. Vaflene bør da varmes litt i mikro rett før de spises, da blir de nesten som nystekte.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kardemommevafler