Vaniljesausvafler



Ingredienser

2 egg
2 ss sukker
3 dl ferdig vaniljesaus (f.eks. Piano)
4 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
50 g smør
2,5 dl melk
5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn vaniljesaus, vaniljesukker og bakepulver. Smelt smøret og rør i sammen med melk. Tilsett så hvetemelet litt og litt under omrøring til du får en glatt og jevn deig. La deigen stå og svelle i 20 min (spe eventuelt med litt ekstra melk hvis du synes at deigen er for tykk).

Stek gyldne vafler i vaffeljern som pensles med litt smør mellom hver plate.

Spis vaflene nystekte, gjerne med litt ekstra dryss av vaniljesukker.

Tips

1 "trekant" med Piano vaniljesaus tilsvarer 3 dl.

"Vaniljesausvafler" smaker best nystekte, så det er ikke vits i å steke opp all røren hvis du vet at ikke alle vaflene kommer til å bli spist opp. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i kjøleskapet i flere dager. Røren kommer da til å tykne, slik at den må spes med litt ekstra melk.

"Vaniljesausvafler" smaker kjempegodt sammen med vaniljekesam og rørte jordbær! Eller server dem sammen med fruktsalat og vaniljesaus. NAM!

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

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