Surmelksvafler



Ingredienser

100 g smør
4 egg
2 dl sukker
1 liter surmelk (se tips)
2 ts natron
500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp.

Rør i kefir, natron og det smeltede smøret. Ha deretter i hvetemelet i et par omganger, og rør til vaffelrøren er tykk og jevn.

La deigen stå og svelle i ca 30 min. Stek vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk gjerne litt ekstra smør under stekingen.

Serveres nystekte sammen med syltetøy og eventuelt rømme.

Tips

♥ Du kan variere med ulike typer surmelk - både kefir, Cultura og kulturmelk fungere fint. Det går også greit å bruke fettreduserte varianter.

♥ Vafler 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 eller surmelk.

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

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