



Magre vafler

Ingredienser

- 2 egg
- 2 dl skummet kulturmilk
- 2 ss sukker
- 3 ss vann
- 160 g hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker (se tips)

Til steking:
sprayfett



Fremgangsmåte

Pisk sammen alle ingrediensene til vaffelrøren (bruk en stålvisp). La deigen stå og svulle i 20 min. Pisk eventuelt inn 1 ss til med vann, hvis du synes at deigen virker for tykk.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Spray jernet med litt sprayfett mellom hver vaffelplate.

Spises nystekte, f.eks. med lettsyltetøy eller rørte bær, - og kanskje en liten klatt vaniljekesam....

Tips

For en litt annen smak på vaflene, kan du bytte ut vaniljesukker med kanel eller kardemomme. Eller du kan gi vaflene sjokoladesmak ved å tilsette 1 ss kakao.

Vaflene bør spises nystekte, - da er de best!

Se også oppskrift på "Lavkalorivafler".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/magre-vafler>