Brunostvafler



Ingredienser

2 egg
4 ss sukker
1 ts vaniljesukker
1 dl hvetemel
1 dl grov sammalt hvete
4 dl kefir
25 g smør
75 g brunost

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Rør i kefir og vaniljesukker. Ha så i hvetemel og grov sammalt hvete og bland til du får en jevn deig. Riv brunosten på rivjern og ha i røren sammen med smeltet smør. La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. (Bruk eventuelt litt ekstra smør under stekingen.) Spis vaflene nystekte, gjerne med litt smør og brunost!

Tips

Vaffelplaten på bildet er laget med grovt mel. Hvis du ikke ønsker grove vafler, kan du bytte ut det grove sammalte hvetemelet med 1,5 dl vanlig hvetemel (du bruker m.a.o. 2,5 dl hvetemel total).

Vær oppmerksom på at brunostbitene vil smelte og lage brune flekker i vaflene under stekingen.

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

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