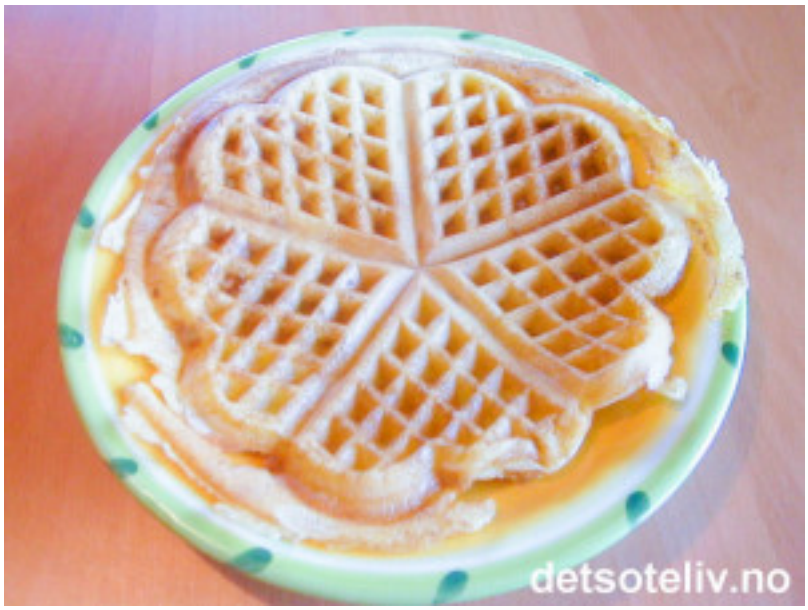
Glutenfrie vafler

Ingredienser



2 egg
1 dl sukker
100 g smør
2 dl melk
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 dl maisennamel

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og bland med melk. Tilsett i eggeblandingen sammen med det tørre. Rør deigen glatt med stålvisp (deigen skal være tynn i konsistensen). La deigen stå og svelle i 15 min.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk ikke mer enn ca 1/2 øse vaffelrøre og beregn kortere steketid enn for vanlige vafler. Avkjøles på rist og spises nystekte, mens de er sprø.

Tips

Merk deg at vaffelrøren skal være tynnere enn det vanlig vaffelrøre pleier å være. Du må også bruke mindre vaffelrøre per vaffel fordi deigen sveller under steking. Pass steketiden nøye!

Vaflene er absolutt best når de er helt nystekte. Da er de sprø og lekre. Etter at de har stått en stund blir de litt seige, og er ikke fullt så gode.

Se også oppskrift på "Havregrynsvafler", som også kan lages uten hvetemel.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glutenfrie-vafler