Drømmevafler



Ingredienser

100 g smør
5 egg
2 dl sukker
3 dl lettrømme
4 dl melk
1 ts bakepulver
1 ts kardemomme
6 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg, sukker, rømme og melk med en stålvisp. Tilsett smøret. Rør i bakepulver, kardemomme og til slutt hvetmelet. Pisk med stålvisp til en klumpfri vaffelrøre. La røren stå og svelle i 15 min.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør under stekingen. Serveres nystekte, gjerne med rømme og syltetøy.

Tips

Vaflene smaker best nystekte. Hvis ikke alle vaffelplatene spises opp, kan resten oppbevares innpakket i plast eller fryses. Varm da vaffelplatene noen sekunder i mikroen før servering, slik at de blir myke igjen.

Det beste er likevel å steke vaflene rett før servering. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du må spe deigen med litt vann eller melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

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

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