Hanna Winsnes' fløtevafler



Ingredienser

3 dl kremfløte
20 g sukker
100 g hvetemel
1 eggehvite
1/3 dl kaldt vann

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten og sukker til tykk og luftig krem. Vend i hvetemelet. Pisk eggehviten stiv og vend i sammen med kaldt vann. Rør deigen klumpfri med en stålvisp. La deigen stå og svelle i 15 min. Vaffelrøren skal være tykk i konsistensen.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk ca en toppet spiseskje vaffelrøre pr plate og trykk vaffeljernet godt ned, slik at deigen brer seg utover. Bruk litt smør til stekingen.

Avkjøl de ferdigstekte vaffelplatene på rist, slik at de holder seg sprøe. Spises nystekte!

Tips

Oppskriften ovenfor er redusert noe i forhold til den opprinnelig oppskriften til Hanna Winsnes.

For deg som skulle være interessert, lyder originaloppskriften som følger:

"En Liter sur tyk Fløde vispes med 60 Gram Sukker. Sukkeret er i, for at Fløden ikke skal blive til Smør. Heri kommes 1/4 Kilo Hvedemel, og hvis man har et Par Æggehvider staaende, da piskes de og haves i. Tilsidst slaar man i 1 Deciliter koldt Vand i Røren og rører vel om; det er for at faa dem mere sprøde." Hanna Winsnes anbefaler til sist å smøre jernet "med en Fleskesvær de første Gange".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hanna-winsnes-flotevafler