Crème fraîche-vafler



Ingredienser

115 g smør
50 g sukker
6 dl crème fraîche
225 g hvetemel
3 dl kaldt vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med sukker og crème fraîche. Ha i hvetemelet og rør med en stålvisp til deigen er klumpfri. Ha til slutt i kaldt vann og rør deigen glatt.

Stek vafler i vaffeljern til de er gyldne. Pass på å ikke ha for sterk varme. Deigen er tykk i konsistensen, men vil smelte og bre seg utover i vaffeljernet under stekingen. Avkjøl vaflene på rist.

Serveres nystekte!

Tips

6 dl crème fraîche tilsvarer 2 pk fra Tine.

Merk at vaflene er nokså fete i seg selv, og du trenger derfor ikke særlig med smør til stekingen.

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

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