Jordbærvafler

Ingredienser



5 egg
3 ss sukker
3 ss jordbærsyltetøy
175 ml yoghurt med jordbærsmak
3 dl melk
5 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
100 g smør

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker, jordbærsyltetøy og yoghurt med en stålvisp. Rør i melken. Sikt sammen mel og bakepulver og rør i sammen med smøret. La deigen stå og svelle i 30 min.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør til stekingen. Avkjøles på rist.

Tips

175 ml yoghurt med jordbærsmak tilsvarer 1 lite beger. Bruk helst yoghurt med full sukkermengde (og ikke med 20% redusert sukkerinnhold).

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

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