



## Appelsinvafler

### Ingredienser

100 g smør  
4 egg  
1 dl sukker  
2 ts vaniljesukker  
1 ts kardemomme  
1 ts bakepulver  
5 dl hvetemel  
5 dl appelsinjuice



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland alle ingrediensene i en bolle og pisk med en stålvisp til deigen er klumpfri. La vaffelrøren stå og svulle i 20 min.

Stek vafler i vaffeljern. Bruk formspray eller litt ekstra smør under steking.

Server vaflene nystekte, gjerne med syltetøy og krem, rømme eller crème fraîche til.

### Tips

Vil du ha ekstra sterk smak av appelsin, kan du i tillegg tilsette revet skall av 1-2 appelsiner i vaffelrøren.

Et tips for variasjon: Del vaffelrøren i to og tilsett 2 ss kakao i den ene delen. Da får du både lyse og mørke vafler.

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinvafler>